SAPIENZA DOMESTICA

L'ORTO IN CUCINA

CARTELLE

DEL

DOTTOR ANTONIO

ALMANACCO PEL 1886

L'orticel dispensa
Cibi non compri a la mia parca mensa.

MILANO

CASA EDITRICE GUIGONI

1886

2
71
34

Proprietà Letteraria.

Tip. Guigoni.

A TE

RARA FANCIULLA

DA SAGGIA MADRE EDUCATA

CHE

NÈ IL LARGO CENSO NÈ I NATALI ILLUSTRI

FANNO SCHIVA

RENDERE DI TUE MANI GENTILI

PIÙ GUSTOSI E GRADITI I CIBI

CHE LA PATERNA MENSA

AGLI OSPITI APPRESTA

L'ORTO IN CUCINA

Acetosa. — *Rumex acetosa, acetosella, patientia*) Mil. *Acetosa, erba brusca* - Fr. *Oseille, surette* - Ted. *Sauerampfer* - Ingl. *Sorrel dock.*

Rumex da *rumo*, io succhio, perchè i fanciulli ne succhiano le foglie e le punte acidette - nel linguaggio dei fiori - *Asinaggine* - è perenne, dura fino a 12 anni - si semina da Marzo a tutto Settembre - preferisce terreno umido - si moltiplica per mezzo di radici. Se ne contano 21 specie. Cresce anche nelle campagne, ma è da preferirsi quella coltivata nell'orto. Si mangia quando è verde. Preparasi in varie maniere come cibo: col burro e panna, come gli spinaci, colle ova, nelle frittate, nelle salse verdi, colla carne, nelle zuppe, negli intingoli; si mescola coll'insalata, massime alla lattuga - serve a togliere il puzzore alle carni, principalmente di pecora e castrato. Varietà: - la *patientia,* detta anche *acetosa spinacio* - (nel linguaggio dei fiori *Pazienza*) è in-

digena, si semina in Marzo e Aprile, dà fiori verdicci. Le acetose servono ad uso medicinale, in decotto e sono antiscorbutiche e contengono molto acido ossalico che fra tutti gli acidi vegetabili, è il più ricco di ossigeno — convengono in tutte la malattie infiammatorie. Dall'acetosella si prepara il noto sale di tal nome. L'acetosa, a' tempi andati fù detta anche erba *alleluja*, perchè fiorisce verso le feste pasquali. Impastata coll'aceto e seccata serve all'occorrenza per cambiare in poco tempo il vino in aceto — masticata scioglie i denti intorpiditi per aver mangiato frutte acerbe. La sua radice seccata e bollita dà una tinta rossa. Da noi si chiama *erba brusca*, *pan cucch*, *pan mojn*, *de la Madonna*.

Salsa d'acetosa. — Lavate bene l'*erba brusca* e ponetela a cuocere in brodo unitamente ad un po' di burro fresco, sino allo scioglimento - passatela allo staccio e riponetela a cuocere con ciò a cui la volete unire.

Aglio. — (*Allium Sativum*). Mil. *Aj.* - Fr. *Ail.* - Ted. *Knoblauch.* - Ingl. *Cultivertet - Garlic.*

Allium, dal celtico *all*, caldo, bruciante. Bulbo conosciuto di odore e sapore acutissimo, vuolsi originario dall'Egitto e dalla Persia. Se ne contano 96 specie. Si piantano gli spicchi dell'aglio in Febbrajo e Marzo in luna piena e si raccoglie in Settembre e si conserva in luogo asciutto per l'inverno. Nel linguaggio dei fiori: *Sta lontano.* L'aglio è l'acciuga del povero, Galeno lo chiamava la triaca dei contadini. L'uso culinario dell'aglio è antichissimo. Gli Egizi l'avevano divinizzato colle cipolle, gli Ateniesi ne erano grandi consumatori, Anaxilao filosofo lo mangiava crudo, i Celti ne usavano come preservativo nei malefizi. Era cibo usitato presso i Romani

tutti, ma i ricchi sotto l'impero, cominciavano a sdegnarlo, ed Orazio, lo abborriva come il veleno.

Parentis olim si quis impia manu
Senile guttur fregerit,
Edat cicutis allium nocentius.

E Giovenale:

O sancta gens quibus hæc nascuntur in hortis Sat. XV
Numina!

I gladiatori per rinvigorirsi se ne ungevano le membra col sugo. Nel 1368 Alfonso di Castiglia aveva istituito un Ordine cavalleresco, i cui membri, si obbligavano a non mangiarne o a star lontani dalla Corte per un mese in caso di infrazione alla regola. Ora quell'Ordine non esiste più, ma è del *bon ton* il disprezzarlo, e a darsi poi per non intesi ogni volta che il cuoco lo adopera mascherato per regola d'etichetta. Checchè però se ne dica dagli schifiltosi, un po' d'aglio è necessario e dà sapore a molte salse e conce, ai brodi, alle carni, al salame, ecc., ed è sano. Esso aumenta l'appetito e facilita la digestione. Forse per le sue proprietà toniche ad alcuni serve come di febbrifugo. È anti epidemico. Il suo sugo, o il latte bollito col bulbo è vermifugo. Raspail lo suggerisce contro il colera. Entra nella composizione dell'*aceto dei quattro ladri*. A togliere all'alito il suo odore vuolsi che giovi il masticar prezzemolo, fave fresche, foglie di ruta similmente fresche e la bieta cotta sotto la cenere. Un bulbo d'aglio schiacciato applicato ai calli, dopo un pediluvio prolungato, li leva facilmente.

L'aglio guarisce la pipita alle galline, allontana le serpi e le cimici, è una ghiottoneria degli stornelli. Col sugo dell'aglio si attacca oro alle tele, alle carte, alle pareti ed al vetro, ma è di corta durata.

Anice. — (*Sison anisum, apium anisum*) Mil. *Anes.* - Fr. e Ted. *Anis.* - Ingl. *Anise.*

Pianticella annuale, originaria dall'Egitto e dalla Siria. Si coltiva dovunque, massime nelle regioni meridionali ed in Sicilia, ma principalmente in Francia. Vuole terreno leggero, caldo, sostanzioso. À foglie somiglianti al prezzemolo, fiori piccoli bianchi in Luglio, nel linguaggio dei fiori: *Amorevolezza.* Gli steli si mangiano verdi, i semi a foggia di granellini ovali alcun poco allungati d'un sapore dolce, aromatico, caldo, zuccherino e di odor soave, sono stomachici e servono per molti preparati di cucina, confetteria o liquoreria. Facilitano la digestione e combattono il dio Eolo. Ànno le stesse proprietà del finocchio.

Anice stellato. — (*Illicum anisatum*) Fr. *Badiane.* - Ted. *Badian.* - Ingl. *Aniseed-Tree*, detto anche dal Redi *Finocchio della China.*

È originario del Giappone ed à le stesse proprietà dell'altro. I semi mediante pressione danno un olio fitto molto odoroso, e colla distillazione somministrano una preziosissima essenza, nota sotto il nome di *essenza di Badiana* simile nei caratteri chimici e negli effetti terapeutici alle essenze più attive dalle ombrellifere nostrali. Infusi nell'acqua e fermentati se ne ottiene un liquore spiritoso, usato dagli Olandesi nella confezione di vari liquori. Sotto il medesimo nome fù conosciuto dai Greci e dai Latini. Pittagora lo pone fra i migliori condimenti tanto crudo che cotto. *Emundat visum stomacumque confortat anisum,* fà bello il viso e conforta lo stomaco, dice la Scuola Salernitana. Avicenna dice che corregge il cattivo alito: *Orishalitum jucundiorem facit.* Dioscoride osserva che i Sirii condivano col-

l'anice le zucche cotte nell'aceto, il che gli sembra bona cosa - *quam rationem apparandi non incommodam puto.* Nel 1560 le damine francesi che si dilettavano nell'arte pistoria combinavano certo pane col seme dell'anice che chiamavano Biscottum, dal quale i biscotti, i biscottini, le dame ed i cavalieri del Biscottino. Se non che, pare che il *biscottinismo* avesse un'origine più antica, perchè fino dai tempi di Pittagora i semi d'anice si mettevano sulla crosta del pane. Ciò non ostante alla nostra Suora Latina dobbiamo il merito della sua ristorazione.

Asparago. — *(Asparagus officinalis).* Mil. *Spârg* - Fr. *Asperge* - Ted. *Spargel* - Ingl. *Sparage.*

Pianta oleacera nota e gradita. Vuole esposizione di mezzodì. È spontanea nei terreni sabbiosi d'Europa. Tre varietà principali — il *bianco* precoce e molto produttivo, verde all'estremità, che è quello d'Olanda e del Belgio — il *violetto*, più grosso di colore violetto o rossiccio all'estremità, che è quello di Ulma, Polonia-Darmstadt — e il *verde* meno grosso del precedente, ma più saporito, verde e tenero in tutta la sua lunghezza che è quello di Piemonte (celebri quelli di Cilavegna). L'asparago di Praga è il medesimo. Si moltiplica per mezzo delle radici, dette *occhi*, ma egualmente e forse meglio si ànno asparagiaje colla semina. Durano le radici dai 20 ai 30 anni e più. Se ne mangiano i talli in primavera. Gli asparagi costituiscono una verdura saporitissima, di facile digestione, gradevole, ma poco nutritiva. Servono a moltissimi usi in cucina. Si fanno cocere senz'acqua in tegame di terra o tortiera, chiusi a foco lento ove cocendo col proprio vapore, sono più saporiti, devono essere poco cotti altrimenti perdono del loro sapore. Si condiscono con burro od olio. Si mangiano in insalata

con olio, pepe e limone. Si friggono col pesce infarinati, s'accompagnano alle ova, al riso, agli stufati, nei ragouts e nei potaggi (1). Per spedizione o conservazione, incartarli uno ad uno, durano persino 15 giorni. La parte bianca del tallo non mangiabile può servire a fabbricare carta grossolana.

Anche presso gli antichi l'asparago fu sempre tenuto in grande onore. Ne parlano tutti gli scrittori da Galeno a Catone, da Columella a Plinio. In Italia erano rinomatissimi quelli di Ravenna, onde Marziale:

Mollior æquorea quæ crevit spina Ravenna,
Non erit incultis gratior asparagis.

E Giovenale:

Aspice quam magno distendat patore lancem
Quæ fertur domino squilla: et quibus undique septa asparagis.

Riferisce Ateneo, filosofo peripatetico, che nel paese dei Getuli in Africa, gli asparagi erano grossi come le canne e lunghi dodici piedi. E Plutarco, che nella Caria, provincia dell'Asia Minore, il popolo li adorava. I Fenici se ne ungevano il corpo col loro sugo onde non essere punti dalle api. Pare che anche il cuoco di Giulio Cesare glieli apprestasse non molto stracotti, perch'egli ad esprimere la velocità d'alcun che soleva dire: *citius quam asparagi coquantur*. Mille sono le virtù ed i vizi che i medici assegnano agli asparagi. Sono diuretici in sommo grado, giovano nell'idrope, nelle affezioni cardiache, sono calmanti nell'orgasmo nervoso, nei dolori dei tisici, nell'insonnia, giovano contro il catarro polmonare, nella paralisi della vescica e

1 Asclepiade Prustense, famigliare di Gneo Pompeo, medico eccellente che, al dire di un cronista, resuscitava i morti, fu il primo che introdusse la maniera di mangiare asparagi sì in minestra che in insalata.

perfino a detta del medico ateniese Chairetes contro l'idrofobia. All'incontro non sono convenienti agli isterici, agli ipocondriaci, ma sopratutto a quelli che patiscono la gotta. Albert suggerisce che mettendo la sera nel *pot de chambre* un paio di goccie d'aceto, colui che il giorno prima s'è fatto una scorpacciata d'asparagi si desta al mattino in un'atmosfera *embaumè* di violette. Altri invece assevera, che tale effetto si ottenga con un po' di essenza di trementina invece dell'aceto.

Il celebre Fontanelle, segretario perpetuo dell'accademia, che morì di cento anni, andava matto per gli asparagi. Un dì invitò l'abate Terrasson a pranzo e siccome l'abate amava gli asparagi al burro e lui all'olio - fu convenuto che metà si dovessero cucinare al burro e l'altra metà all'olio. Ma giunto l'abate alla sala da pranzo, fu colto da apoplessia. A tal vista Fontanelle s'alza di repente e corre alla scala gridando al cuoco « *Tutti all'olio, tutti all'olio!*

Barbabietola — *(Beta vulgaris)* Mil. *Biedrava* - Fr. *Betterave* - Ted. *Rothe Rübe* - Ingl. *Common red beet.*

Radice biennale indigena carnosa, tonda, zuccherina, originaria dalle coste Europee dell'Atlantico e del Mediterrraneo. Principali varietà: *La campestre*, rossa all'esterno, screziata di bianco e roseo all'interno, e la *gialla* oblunga e rotonda che servono specialmente per il bestiame. Le mangiereccie sono: la *Bianca di Slesia* bianca all'interno ed all'esterno detta *Beta Cycla* (in Fr. *Navet*) che è quella che contiene maggior quantità di zuccaro, e la *Rossa* preferita per gli usi domestici ed è la più nutritiva, ma è pur quella che ingrossa meno. La Barbabietola contiene il 88% di acqua. Si spargono i semi in Febbraio e Marzo, in terreno fresco, pro-

fondo, pingue. Si colgono i frutti in Agosto - Si mangia cotta, (meglio al forno) condita in insalata: è alquanto indigesta. Dalla Barbabietola *Cycla*, quando è novellina se ne levano le foglie dette da noi *erbette* che si mangiano bollite, e servono nella minestra e a marinare le zuppe. I suoi nervi quando è invecchiata diconsi da noi *cost* (in Fr. *còtes de poirèes)*, e si mangiano concie con burro, sale e cacio, richiedono molto condimento e le foglie *(Bied)* vengono pure usate nelle zuppe e negli erbolati (scarpazza) e nelle medicazioni vescicatorie. La Barbabietola attualmente è coltivata in grande onde cavarne zuccaro. Troviamo nominata la barbabietola da antichissimi autori, ma con poca lode. Erano celebrate quelle di Ascrea, che era un paesucolo sterile della Beozia e forse non avevano che quelle. Marziale diceva che questo cibo da fabbro bisognava condirlo di vino e di pepe:

Ut sapiant fatæ fabrorum prandia betæ
O quant sæpe petet vino piperque cœnus!

Plinio suggerisce di condirla colla senape. La parola *Beta* fù sempre adoperata per indicare cosa fatua. Diogene chiamava *Betæ* gli uomini molli ed effeminati, e lo stesso S. Agostino, per dire rendere effeminato adopera il verbo *betizare* e da *Beta* venne pure nel nostro dialetto il vocabolo *zabeta* e più tardi *zabetta* per indicare una pettegola senza sale. Si dice pure da noi: *Fat come una biedrava.*

AVVERTENZA

SUL MODO DI CONSERVARE GLI ERBAGGI MEDIANTE DISSECCAZIONE.

In generale tutti gli erbaggi dell'orto che voglionsi conservare devono essere raccolti di recente e ben maturi. Le *piante* e le *radici succose* si devono

prima scottare, immergendole nell'acqua bollente per qualche minuto, poi conviene gettarle nell'acqua fresca, asciugarle e farle disseccare sia col mezzo del sole, sia col forno. Quest'ultimo modo è da preferirsi al primo. Gli *erbaggi* si tagliano a pezzi, si mondano, e si dispongono su graticci; così preparati si mettono al sole o al forno. Dopo che l'erba è disseccata si tiene esposta all'aria in luogo fresco e ventilato. Per servirsene al bisogno si fanno rinvenire nell'acqua. I cavoli oltre al sopraccitato modo si possono conservare nella sabbia tenendoli in luogo fresco.

Basilico. — (*Ocymum Basilicum*). Mil. *Basilic.* - Fr. *Basilic.* - Ted. *Basilienkraut* - Ingl. *Basil.*

Arboscello odoroso annuale, originario dalle Indie Orientali e dalla Persia. Ve ne sono 22 varietà. Tra queste il *Grandiflorum* (dall'Africa), che è perenne, e il *Minimum* annuale dell' Isola di Ceylan. Generalmente si coltiva la specie *Ocymum*. La *Minimum* però è la più graziosa. Nel linguaggio dei fiori: *Odio*. Si semina in Aprile e Maggio in buona terra, esposizione meridiana. Tanto i fiori che le foglie servono per condimento, per confettura e anche per profumo. È molto usato nella Cucina Genovese. In Persia se ne usa per aromatizzare le bibite. Crisippo lo reputava non solo inutile, ma eccitante l'insania, e come era disprezzato dalle capre, doveva fuggirsi dagli uomini e così predicò Galeno, ma i popoli della Mauritania lo avevano per un' esilarante. Il Basilico selvatico detto *Brunella*, (*Brunella vulgaris officinalis*) è vantato nelle malattie degli organi respiratori e nella diarrea. Messe le foglie nell'insalata si voleva guarisse le emorroidi. Dal Basilico se ne cava un'olio essenziale. I Genovesi lo conservano nell' olio

in vasi o alberelli ben chiusi. E fanno così: pigliano il basilico fresco lo lavano per pulirlo dalla terra, l'asciugano con una salvietta, vi distaccano le foglie, gettano via i gambi e lo pongono in un alberello che si riempie d'olio e si chiude ermeticamente. Così conservato mantiene tutte le sue qualità aromatiche, nè si distingue da quello fresco.

Borragine. — (*Borrago officinalis*). Mil. *Boràgen.* - Fr. *Bourrache.* - Ted. *Boretsch.* - Ingl. *Borage.*

La *Borragine* da *Borra* per la ruvida pelosità di tutta la pianta. È una pianticella graziosa, indigena, annuale che dall'Aprile a Settembre dà fiori di un bell'azzurro. Nel linguaggio dei fiori: *Burbanza, Energia.* Ve ne à 16 varietà. Le foglie si mangiano in minestra, nelle zuppe, maritate coll'ovo. I ramoscelli più teneri impastati e fritti, regalati di zuccaro sono un ornamento presto, comodo e gustoso per l'arrosto sì di grasso che di magro, i fiori in frittata e coll'insalata. Secondo Raspail possono dare anche una bevanda sana quanto il the. « Se il ricco, dice esso, conoscesse la saporosa fragranza di quest'erba, io credo, che per il gusto, egli preferirebbe questa infusione delle foglie di borragine, unite a qualche foglia d'arancio, al the, che costosamente si fa venire dalla China. »

In Inghilterra se ne fa una specie di conserva rinfrescante. I fiori della borragine, si possono adoperare per tingere l'aceto in turchino. In Francia è usata nelle malattie flogistiche, nella nefrite, ecc. Se ne fa succo, decotto ed infuso. Quello dei fiori è alquanto aromatico. Colà pure, dalla fermentazione del sugo se ne ottiene un liquido vinoso, di sapore gradevole, di colore bruno chiaro.

I Trojani la mettevano nel vino, il che secondo loro ne aumentava il sapore e v'infondeva allegrezza

ed ilarità e rallegrava il cuore. Apulejo scrive che i Lucani la chiamavano *Coragine*, perchè à gran proprietà nelle passioni del cuore, onde poi col tempo si mutò il C in B e fu detta *Borragine*. Marsilio Ficino assicura che l'uso dei fiori di borragine mantiene l'uomo giovine ed allegro.

Broccolo o **Cavolo-broccolo.** — *(Brassica oleracea botrytis cymosa)*. Mil. *Bròccol* - Fr. *Tendron* - Ted. *Sprösszling* - Ingl. *Sprout*.

Il *Broccolo* è della famiglia numerosa dei cavoli. Si seminano da Aprile fino a Giugno in luna vecchia. Vuole terreno lavorato e concimato, si trapianta ingrassato nuovamente in Settembre ed Ottobre. Bisogna guardarlo dal gelo. È cibo molto saporito, ma per taluni molto indigesto. Si mangia cotto in insalata o al burro, oppure con salsa *au gratin* con cacio parmigiano. È companatico del tempo quaresimale. Varietà, il *Cavol-fiore (botrytis)* e il *Cavol-rapa (gongyloides)*. Del broccolo e del cavol-fiore se ne mangia il fiore ancora immaturo, e del cavol-rapa se ne mangia la radice. I migliori vengono in Romagna, Sicilia e Malta, da noi celebri quelli di Tremezzina sul lago di Como. Dei broccoli in particolare la storia non ci tramanda nulla, e tutti li confondono coi cavoli. Ecco due maniere di mangiare i broccoli o cavoli-fiori. 1.° In *salsa bianca*. Fate cuocere i broccoli nell'acqua salata con un pizzico di farina, e lasciateli poi sgocciolare; disponeteli ancor caldi su d'un piatto e versatevi sopra la salsa seguente: — Fate fondere in una casseruola tanto come un uovo di burro con sale e pepe aggiungendovi un cucchiaio di farina, e poco per volta, rimestando sempre, un bicchiere d'acqua bollente. Cotta la farina, ritirate la salsa dal fuoco e legatela con un tuorlo d'uovo sbattuto

prima con un filo di aceto oppure con una noce di burro senza più rimettere la salsa al fuoco. — 2.° *In insalata.* Bolliti nell'acqua salata e sgocciolati i broccoli e asciugati con una salvietta, disponeteli in un'insalattiera. Preparata a parte la salsa di olio, aceto, capperi, due o tre acciughe e prezzemolo triti, versatela sui broccoli. — Da noi corre questo detto:

Zòccol, brèccol
Bon cappel
E nagott in del cervell.

Capparo. — *(Capparis spinosa)* Mil. *Càpper* - Fr. *Caprier* - Ted. *Capper* - Ingl. *Caper-Tree.*

Il suo nome dall'arabo *Kappar.* Arboscello ramosissimo, perenne, originario dall'Asia che da Maggio a Luglio dà moltissimi e grandissimi fiori bianchi. Il frutto è una bacca uniloculare di forma elittica, lunga un pollice. Da noi vègeta benissimo sulle vecchie mura e tra le rupi dei colli esposte a mezzodì ed anche a settentrione, purchè riparate dai venti. Nel linguaggio dei fiori: *Solitudine beata.* Nei vasi riesce a stento. Meglio che coi semi, si propaga con rami radicati, mettendoli in qualche crepaccio di muro vecchio e adattandovelo alla meglio con un poco di terra. Rivegeta ogni anno, se si avrà cura di tagliarne i rami al giungere dell'inverno sin presso le radici. Sonvi circa 30 specie di capperi conosciute, molte delle quali coltivate. In Arabia avvene una che cresce fino all'altezza di un'albero. Tutti conoscono l'uso dei capperi, che sono i bottoni dei fiori, ed anche i frutti acerbi che si lasciano appassire all'ombra per qualche giorno e si mettono nell'aceto poi o nell'acqua salata per condire alcune vivande o farne salse speciali. Ai primi freddi si possono raccogliere

anche le frondi, farle bollire alquanto all'acqua, acciò perdano l'amaro e ben asciutte accomodarle con aceto e sale e serbarle, come il frutto, per le insalate. Il cappero è rammentato dalla Bibbia nell'Ecclesiaste. Gli antichi gli assegnavano molte virtù e ne usavano per cucina gli Egiziani ed i Romani testi Dioscoride e Plinio. È stimolante e facilita la digestione. In medicina si usa la corteccia della radice e godette già riputazione specialmente nei mali di milza. In Algeria viene usato in decotto contro l'ischiade. Forse là il capparo vi è più attivo che da noi; aveva però già notato Dioscoride che *bibitur utilissime in coxarum doloribus*. Esternamente la radice contusa e cotta si applica come antisettica, cicatrizzante e stomachica. La scuola di Salerno ci raccomanda: *Sit tibi cappàrus solidus rubeus subamarus*.

Salsa di capperi cruda. La si fà con olio fino, capperi e sugo di limone — *cotta* stemperate dell'inchioda in olio e burro a fuoco indi ponetevi capperi, erborine trite ed aceto.

Carciofo o **articiocco**. — *(Cynara scolinus)*. Mil. *Articiòcch*. - Fr. *Artichaut*. - Ted. *Artischoke*. - Ingl. *Art choke*.

Il *Carciofo* della famiglia dei cardoni è un caule di 5 o 6 piedi indigeno. Vuole esposizione meridionale, essere difeso dai freddi, terreno lavorato, asciutto, ricco. Ama molt'acqua, il gelo l'uccide. Si propaga per semi, getti, o meglio per polloni dei vecchi carciofi, in Marzo ed Aprile ed anche in Maggio, in luna vecchia. È una verdura delle più delicate, sana, saporita e ghiotta. Quello che si mangia è il fiore immaturo, che è fatto a scaglie ed à la figura d'una pigna. Sono rinomati quelli di Genova e come migliori quelli di Sardegna. Si man-

giano tenerelli crudi coll'olio d'olivo sale e pepe - e cotti all'olio ed al burro. Si digeriscono meglio cotti che crudi, sono più saporiti al burro che all'olio. Dai ricettacoli del carciofo cavasi amido. Dumas nel suo *Dizionario di Cucina* insegna sedici maniere di cucinare i carciofi. Galeno li calunniava come cibo bilioso: *pravi succi est edulium*, e Brillant-Savarin, come afrodisiaco. Il sugo del carciofo, fù tenuto da Guitteau e Copermann come succedaneo all'aloe e drastico ad alta dose. Fu usato contro i reumatismi, le sciatiche, l'itterizia e come diuretico nelle idropi. Charrier, Otterbourg, Homolle ed altri lo consigliano nella cura della diarea cronica, e suggeriscono di mangiarne crudi con olio, sale e pepe quattro o sei al giorno. Giova la decozione del carciofo a coloro che patiscono fetore sotto le ascelle, lavandosi con esso. Le foglie del carciofo fresco allontanano le cimici. Varrone insegna che a macerare la semente in sugo di rose, gigli, alloro si à carciofi del sapore di questi. Un cronista napoletano ci tramanda che celebre per cucinare i carciofi fu Cleope da Varafro. Vogliono che il nome di CINARA fosse quello di una bellissima ragazza che Giove quand'era lui al potere mutò in articiocco e cardone, nome che ancor rimase a questi.

Cardone o **cardo.** — *(Cynara Cardunculus).* Mil. *Cardon* - Fr. *Cardon* - Ted. *Kardone, Kardi* - Ingl. *Cardoon-Artichoke.*

Il *Cardone* da *Cardo* punta, pianta provvista di aculei è un caule biennale indigeno nostro e della Francia meridionale. Nel linguaggio dei fiori — *Austerità* — dieci varietà. Fa una pannocchia spinosa, non mangiabile, le cui punte rigide alquanto ricurvate servivano a cardare e garzare le

saie e i panni onde la parola scardassare. Ama terreno sciolto, grasso, profondo, si semina in marzo aprile e maggio in luna vecchia, assai raro, si sarchia, s'irriga se c'è l'asciutta. Si taglia in novembre e si riseppellisce nel terreno, perchè diventi bianco e tenero e si salvi dal gelo. Del cardo si cibano le coste delle foglie, in inverno. È delicatissimo cotto al burro con cacio parmigiano, se tenero anche crudo con olio sale e pepe od in insalata. Dà alimento leggero e poco nutriente. Avvene parecchie varietà, le più pregiate sono quelle del *cardo bianco*, o cardo *di Milano* e quella di *Spagna senza spine*. Anticamente era un prodotto della sola Sicilia. Oribasio nel lib. 3 al Capo: *Della Bontà et malitia dei cibi*, dice che chi cerca viver lungamente sano deve fuggire l'uso dei cardi. Alcuni frati adoperavano i fusti colle foglie dei cardi per flagellarsi.

Carota. — (*Dancus carota, carota sativa*). Mil. *Caròtola*. - Fr. *Carote*. - Ted. *Gelbe Rübe*. - Ingl. *Garden-Carrot*.

Il suo nome dal greco *Daucus* che vuol dire bruciare, perchè i semi della carota si ritenevano molto riscaldanti. Vuolsi originaria dalle sponde del Mar Rosso. È una radice indigena annuale succosa, carnosa. Oltre la selvatica, abbiamo la varietà *bianca*, *rossa, violacea* e *gialla*. Da noi specialmente si coltiva la *rossa* e la *gialla*, ma la più stimata di tutte è la *bianca o moscatella*, che sembra essere lo Staphylinos di Galeno e di Dioscoride. Vuole terreno grasso e lavorato. Si semina alla fine di Marzo. In Ottobre e Novembre si raccolgono le radici e si custodiscono entro la sabbia per gli usi domestici, oppure si lasciano nel terreno, purchè ben esposto e difeso dal gelo. Nella seguente primavera si ottiene la semente. In Inghilterra e sul napoletano si col-

tiva in grande anche per foraggio ai cavalli. La carota è una verdura ricca di amido e di zuccaro, che dà un cibo sano ed aromatico, che ingrassa. Si fa cuocere colle carni per dar loro sapore, si mescola in molti intingoli, allegra la *busecca* milanese, serve di letto alle salsiccie, è la sorella direi quasi la gemella del Sedano: dove va l'uno va quasi sempre anche l'altra. Si fa cuocere in acqua e brodo, tagliata a fettuccie si condisce col burro ed è eccellente piatto di verdura, si mangia in insalata. Colla sua polpa se ne fanno purèe e torte, entra in molte salse. Le foglie verdi servono ad allontanare le cimici mettendole nel pagliericcio o strofinando con esse le lettiere. La carota infusa nell'alcool dà un liquore nominato *Olio di Venere*. Se ne può cavare un'acquavite migliore di quella dei cereali. I suoi semi sono aromatici e lievemente stimolanti. In Inghilterra se ne fa un grato infuso teiforme. Nel Nord della Germania sono usati nella fabbricazione della birra, le danno maggior grazia e forza. Gli Arabi l'adoperano per fare buon alito e ritengono che il loro aroma rafforzi le gengive. Plinio e Dioscoride dicono che la carota mette appetito. Fin dall'antichità si dava ai convalescenti. Areteo lo consigliava nell'elefantiasi. Più tardi ne usarono i medici contro il cancro e le ulceri, nell'asma, nella bronchite, fino nella tisi. È rimedio volgare nelle scottature. Esternamente, la polpa si usa raschiata cruda-internamente, il roob, lo sciroppo. In Turchia se ne preparano col suo succo biscotti e pane in polvere per i bambini.

Salsa di Carote. — Fate passare al setaccio la carota cotta ed unitevi a piacere aceto e zuccaro.

Carote alla Panna. — Prendete sei carote grosse, raschiate, lavate e tagliate in fette sottilissime, lasciatele cocere lentamente in una casseruola con

burro, poco zuccaro e una presa di sale e pepe rimestandole continuamente. In altra casseruola unite un'oncia di burro, un'altra di farina bianca, due bicchieri di panna, o latte e sale a sufficienza. Bollita che sia la panna per dieci minuti, versatela sulle carote e fate scaldare senza nuova bollitura.

Bodino di Carote. — Cocete, in acqua salata, la quantità voluta di carote e passatele allo staccio. Mettete a soffriggere in una casseruola un pezzetto di burro e gettatevi dentro la purèe di carote. Dopo cinque minuti di cottura aggiungetevi un bicchiere di vin bianco, due cucchiai di zuccaro, due amaretti e un mostaccino pesti, la raschiatura di un limone, due mandorle amare peste e tre tuorli d'ova, mescolate bene e lasciate che il tutto prenda consistenza ad un legger grado di calore. Freddata la massa unitevi quattro chiara in fiocca e versatela in uno stampo unto, facendola cocere a bagnomaria per mezz'ora con sopra un testo arroventato.

Torta di Carote. — Mantegazza dice che se ne può fare un'ottima torta facendo cuocere le carote in acqua salata, passandole allo staccio, asciugandole alquanto in una casseruola e aggiungendo poi fecola, fior d'arancio confettato, zuccaro, ova, (più tuorlo che albume) e burro. Fate cuocere in forma e servite allo zabajone.

Cavolo, Verza. — (*Brassica aleacera sabauda*). Mil. *Verz*. - Fr. *Chou*. - Ted. *Kohl*. - Ingl. *Gabbage*.

Il suo nome da *Bresic*, cavolo. È la pianta erbacea, annuale indigena che tutti conoscono. Vuole terreno lavorato, esposto, teme più il caldo che il freddo. Ve ne sono tante varietà, di *precoci* e di *tardive*. Le *precoci* si seminano in Febbraio e Marzo per averle nella state, le *tardive* in Aprile e Mag-

gio si trapiantano in Agosto, si raccolgono in Autunno e nel verno; a salvare i cavoli dal bruco (gattine) circondarli da strisce di fusti di canapa. La varietà del *Gambus*, (forse dal francese Choux Cabus) *Brassica oleacera capitata* è meno saporita. Anche del *Gambus* molte varietà. È distinto quello detto *Cavolo Cappuccio di Schweinfurth* a testa enorme, a fusto cortissimo - merita d'essere introdotto da noi per la sua straordinaria grossezza, precocità e certa squisitezza. Non è a metter da parte quello di *Bruxelles* a *getti* e a *mille teste*, che à fusto elevato intorno al quale sporgono tante verzette, ricercate per delicatezza di gusto in minestra, o per guarnizione (1). Il cavolo si mangia in cento maniere - nelle minestre - nelle zuppe - in insalata - si mette negli intingoli - serve ad accompagnare i salsicciotti - a far polpette - si condidisce come gli spinacci all'olio, al burro - se ne fà la così detta *verzata*. Il cavolo è più saporito quando à sentito i primi freddi. Non si deve tagliare col coltello, ma strappare le foglie colle mani, perchè il ferro gli toglie sapore e comunica cattive qualità. Troppo cotto è indigesto e flattulento. Ama molto il burro e specialmente il lardo, va d'accordo colla carne d'animale. Da solo il cavolo vale niente - onde proverbio: *El var un càvol, una sverza*, per dire che val nulla. I cavoli crudi servono alla preparazione di quelli erbacci fermentati che si conservano e si mangiano chiamati *Sauer-Kraut* (erba acida) cibo prediletto dei Tedeschi se del quale Marziale:

Nec tibi pallentes moveant fastidia caules
Nitrata viridis brassica fiat aqua.

Moltissimo fu scritto sui cavoli. Dai Greci furono detti *Cramben* da *Coramblen*, nocivi agli occhi, e

1 In Lombardia il paesello di Verzago ripete il suo nome dalle verze che vi abbondavano saporite e rigogliose.

perturbatori del sonno. Tale il parere di Galeno che asseriva:

Cramben repetitam mortem afferre.

Plinio li maltratta e Catone ne canta le lodi. I Romani, un bel dì cacciarono da Roma tutti i medici che rimasero esigliati per lunghissimo tempo e Catone il censore assicura che i Romani si curarono da ogni male coi cavoli. Varrone salvò, mercè loro, la sua famiglia dalla pestilenza. La più celebrata specie presso i Greci ed i Romani, era la verza nostra, detta *appiana*, benchè fossero conosciute e coltivate anche le altre specie. Nel bon tempo antico, i cavoli erano un contraveleno ai funghi velenosi, cotti con pepe davano molto latte alle balie e molta voce ai cantanti, il loro seme nel brodo di carne era un toccasana per tisici. Il cavolo come la minestra dei nostri nonni faveva diventar alti i ragazzi e la scuola di Salerno dice:

Jus caulis solvit, cujus substantia stringit
Utroque quando datur, venter laxare paratur.

Oggi, la foglia del cavolo non serve più che come cataplasma, e il suo gambo è molto usato a far correre le celebrità che si squagliano.

Sauer-Kraut. — Tagliate a liste sottili le verze o gambusi, poneteli in un vaso salandole bene per ogni strato e si comprimano con grosso peso lasciandole così per 24 ore almeno, indi levate e spremute bene, si mettono a cuocere in casseruola con buon sugo o brodo, e dopo mezz'ora di cottura, vi si aggiunga un po' d'aceto con qualche grano di ginepro e si termini lentamente la cottura che deve essere non meno di quattr'ore.

Concia per le verze. — Le verze amano il lardo, onde questo si pesterà con aglio ed erborine assieme e si metteranno nella pignatta ove bollono le verze per condirle.

Cece. — (*Cicer Arientinum, C. Sativum*). Mil. *Scisger*. - Fr. *Pois-chiche*. - Ted. *Erbse* - Inglese *Chick-pease*.

Il suo nome che viene dal greco, significa *Forza*. Pianticella annuale, indigena, della Spagna e dell'Italia. Si semina in Aprile e Maggio in bona esposizione, fiorisce dal Giugno al Luglio, si raccoglie alla fine d'Agosto. Da noi scarsamente si coltiva perchè cibo piuttosto difficile a digerirsi. È comune invece nella Siria, nell'Egitto ed in altre regioni orientali. Ve ne sono due varietà, la *bianca* e la *oscura*, migliore quest'ultima. È coltivato pure in Spagna dove entra come primario ingrediente nella loro *olla potrida* e lo chiamano *garavança*. Sono i ceci fra i legumi più difficili a cocersi, e però si devono mettere in bagno d'aqua la sera prima e farli cocere molto, con acqua piovana, e se con quella di pozzo, mettervi della cenere, saranno più teneri e cuoceranno più presto. Da noi si mangia tradizionalmente colla carne porcina il dì dei morti, costumanza che risale agli antichi Romani, in memoria del ratto delle Sabine. Nel genovesato colla farina di cece mescolata ad olio sale ed acqua se ne fà *tortellacci*, ed un' altra pasta, detta *panizze*, che si frigge o si mette in stufato. (1) Galeno ne parla come di cibo rusticano. I Mauritani ne andavano ghiottissimi. Dioscoride assicura, che il cece dà bel colore alla faccia. Gli antichi ponevano questo legume a segno d'incorruttibilità. I Persiani ne usano anche oggi come rinfrescativo. Vogliono che contenga molto acido ossalico e sia eccellente contro i calcoli, una volta almeno aveva tale virtù

1 Il cece è menzionato dalla Bibbia al libro del Re — e racconta che quando Davide giunse agli accampamenti di Galaad venne offerto a lui e al suo seguito tra le altre cose — *frixum cicer*.

con quella di rafforzare la voce. Tra i varj legumi che si usano per adulterare il caffè, il cece è forse quello che meglio degli altri gli si avvicina, per cui in Francia lo chiamano *cafè français*, il quale caffè, invece da noi, si chiama semplicemente *brœud de scisger*. Cicerone fu così chiamato da *cicer* perchè aveva in cima al naso un bellissimo cece. Nei Vespri Siciliani, coloro che non sapevano pronunciar ceci — si uccidevano — era il riconoscimento di un francese — che rispondeva: *sesì*.

AVVERTENZA SUI LEGUMI.

Modo di distruggere gli insetti contenuti nei legumi secchi.

Lavate i legumi, come ceci, lenti, fave, piselli, ecc. nell'acqua fredda appena raccolti e fateli seccare perfettamente al sole. Tutti gli insetti già sviluppatisi nei legumi ne sfuggiranno e quelli che non lo sono ancora non si svilupperanno altrimenti.

Perfetta cottura dei legumi farinosi.

Sia per loro natura coriacea, sia per la qualità dell'acqua in cui si fanno bollire che contenga dei sali calcarei, spesso i legumi farinosi ànno del ligneo e del tiglioso. Si rimedia a ciò mettendo nella pentola in cui bollono, della cenere nella quantità di un ovo, e che sia chiusa in un sacchetto di tela. Oltre all'accelerarne la cottura, la cenere migliora il sapore dei legumi.

Cerfoglio. — (*Choerophyllum, Scandix cerifolium*). Mil. *Cerfoi*. - Fr. *Cerfeuil*. - Ted. *Kälber Kropf*. Ing. *Chervil*.

Il suo nome viene da *chairon*, giocoso, allegro e da *phyllon* foglia. Pianta erbacea, annuale, origi-

naria di Sparta, che si avvicina al prezzemolo, à però foglie più larghe e ricciute. Si trova spontaneo nella Valtellina e si può seminare tutto l'anno in terreno fresco ed ombroso. Tutta la pianticella à odore aromatico e gradevole, sapore anisato che cresce col crescere della pianta, che perde col disseccarsi. Si coltiva per uso culinario e si adopera come condimento nei brodi, nelle vivande e nei legumi, massime nell'insalata. I semi vengono usati in distilleria e per confetteria. L'odore del cerfoglio è contrario alle formiche, e l'ombrella del cerfoglio *sylvestre* dà una tinta gialla.

Questa pianta aromatica gode fama medicinale. Facilita le funzioni digerenti, è antitisica e antierpetica. Secondo Biett giova nelle malattie di fegato, e secondo Deval in quella degli occhi. Plinio ci assicura che i semi del cerfoglio erano molto in uso ad Atene — ed il Commediografo Aristofane, fece ridere tutta la platea ed il *lobbione*, accusando la madre di Euripide, che a quanto pare era un'ortolana, di scamottare altre erbe col cerfoglio. Dovrebbe essere odiato dai professori perchè è una delle ghiottonerie degli asini.

Cicoria. — *(Cichorium Intybus)*. Mil. *Zuccoria*. - Fr. *Chicorèe*. - Ted. *Cichorie*. - Ing. *Succory*.

Nel linguaggio dei fiori: *temperanza*. Il suo nome forse dall'arabo *chikouryk*. Pianta erbacea, originaria dell'Europa, Barberia e Indie Orientali. Si semina da Febbraio a Settembre. Vuole terreno soleggiato e ricco. Ve ne ànno due specie — a *foglie lunghe* amarognola, e la *cicoria scariola* a garzuolo o grumolo *(scirœu)* a foglie quasi tonde di sapore leggermente amaro. Si educano pure nelle cantine per averne foglie più bianche, o rosse e più tenere. La selvatica, detta da noi *zuccoria selvadega* è la

leutodon (dal greco *leon*, leone, e *odùs*, dente). — In fr. *Pissenlit;* ted. *Löwenzahau*; ing. *Deudelion* — cresce nei luoghi umidi sabbiosi e viene adoperata al principio della primavera come insalata, è amarissima. Della cicoria si mangiano tanto le foglie che la radice; è più digeribile quanto più tenera. Da noi si ciba cruda, ma in Francia si fanno molti piatti caldi. Si può metterla nelle zuppe e minestre e usarla generalmente quando è scottata nell'acqua bollente come gli spinacci. La cicoria fu detta dai latini *ambuleja*, dagli egizi *cicorium*, e dai greci *hedynois*. I Magi, popolo del Caucaso, per la grande sua utilità la chiamarono *chreston* e *pancration*. Galeno l'odiava, e Virgilio la trovava molto amara. — *Et amaris intyba fibris*, (Georg.). — Fino dalla più remota antichità venne considerata come un rimedio depurativo e tonico. A scopo medicinale è da preferirsi la selvatica (1). Per i bambini se ne prepara ancora uno sciroppo disostruente. Nell' Olanda, nella Fiandra e in alcuni dipartimenti francesi viene coltivata in grande, onde colle radici torrefatte, fabbricarne quella *porcheria* che si chiama *caffè di cicoria*, che à invaso tutto il mondo. Chevallier dice che la sola Francia ne consuma annualmente sei milioni di chili. Le prime fabbriche di caffè di cicoria furono fondate in Olanda nel 1772. Anche questo viene falsificato con fondi di caffè, con terra, fave torrefatte, ecc. Dalla pianta della cicoria se ne cava una tintura gialla. Uno scrittore francese del 600 ci tramanda che le signore nobili ne bevevano il decotto onde diventar belle e di colore allegro.

1 La cicoria è pure antiscorbutica. Il Dott. Baudens medico capo della spedizione in Crimea dichiara che ad essa va dato il merito di aver salvati i soldati dallo scorbuto. Fortunatamente *la Crimée est la terre promise du pissenlit* — così nel suo rapporto.

Cipolla. — (*Allium cæpa*). Mil. *Scigòlla.* - Fr. *Oignon.* - Ted. *Gemaine-Zwiebel.* - Ingl. *Onion.*

Bulbo conosciuto che vuolsi originario dall'Egitto, ma realmente la sua patria è sconosciuta. Ama terreno sostanzioso ma leggiero. Si semina da Febbrajo a Maggio in luna vecchia, fiorisce in Giugno e Luglio, matura in autunno, e si conserva per tutto l'inverno. Nel linguaggio dei fiori: *Spia.* Si semina pure in estate ed autunno per averle nella successiva primavera. Chi desidera avere cipolline giovani ne semina ogni 15 giorni fino ad Agosto irrigandole, e quando sono della grossezza d'un dito mignolo si trapiantano. La semente conserva la sua virtù di germogliare per tre anni. Molte varietà — le *tonde* e le *depresse,* le *bianche* e le *rosse* o *gialle.* Da noi più ricercate per sapore sono sono quelle di Como ed in particolar modo quelle di Brunate. È questa una radice importantissima che fa la sua comparsa cotta e cruda nella ciottola del contadino, e, sotto mentite spoglie, forma la base di tanti manicaretti e salse squisite che si imbandiscono alla tavola del ricco. È condimento ed alimento. Nella cucina milanese la cipolla è come l'aglio uno dei principali suoi ingredienti. Per molti è indigesta; cotta è di più facile digestione che cruda. Vogliono che tagliata a pezzi e lasciata alcun tempo nell'acqua perda la sua acredine e riesca molto dolce. La cipolla fu dagli Egiziani elevata agli onori della divinità. Fra tutte le cipolle era celebre l'*ascalonia,* così detta da Ascalone, castello della Giudea, dove venivano d'una grossezza e bontà straordinaria. Nelson e Vittorio Emmanuele la mangiavano cruda in insalata ed era uno dei loro cibi prediletti. Fino dall'antichità la cipolla cavava le lagrime, per cui quando vedevasi alcuno piangere,

si diceva, teste Aristotele *de problematibus:* À mangiato, o, à odorato le cipolle. Fu ritenuto anticamente come un cibo callido, massime se cruda e le si conferivano molte virtù. Donava bel colorito al viso, ajutava la digestione, promoveva l'appetito, guariva dalle morsicature dei cani:

Appositas perbibent morsos curare caninos
Si tritæ cum melle prius fuerint et aceto.

Così la scuola Salernitana. Ammaccata e ridotta in pasta fu usata contro la sordità, la tigna, le erpeti, nelle scottature, e punture delle vespe, se ne fece pomata per i calvi:

Contritis cæpis, loca denudata capillis
Sæpe fricans pateris capitis reparare decorem.

Tale il precetto salernitano, sentito il parere di Dioscoride, Galeno e Tralliano. Ma s'avvertano i divoratori di cipolle che mangiandone in quantità, fanno doler la testa, mettono sete, li fanno diventar rossi come i peperoni, promovono loro la saliva e più di tutto fanno perdere il *nomine patris: rationum ledunt.* Galeno le proibiva ai letterati. Di tutto questo però, la scienza moderna che è scettica, crede un bel nulla. Si limita a dire che la cipolla è un efficace diuretico e che applicata fresca alla cute è un energico rubefaciente. Gli ortolani di Napoli adoperano un'infusione di cipolle a cacciare il bruco dai cavoli. La sapienza popolare ad indicare coloro che come disse il Manzoni sono semplici come i serpenti, dice:

Doppi come i scigòll de Comm.

Citriolo o **Cetriolo.** — (*Cucumis sativus*). Mil. *Cocùmer.* - Fr. *Cocombre.* - Ted. *Gurke.* - Ing. *Cucumber.*

Varrone dice che *cucumis* viene da *cucumeres a curvitate dictos, quasi circumvimeres*, cioè che de-

sumono il nome della forma. Nel linguaggio dei fiori: *goffaggine*. È pianta annale originaria dall'Oriente o meglio dalle Indie. Ama bon terreno a mezzodì, larghe irrigazioni. Ad ottenere grossi frutti si svetta la pianta dopo fiorita. La semente si fa nascere su letto caldo e si trapianta in Aprile in luna vecchia. Avvene molte varietà: Il *bianco grosso*, da insalata, il *piccolo*, per aceto, il *giallo precoce*, il *tondo a pelle ruggine ricamata*, che à carne fina bianchissima, il *verde lungo inglese*, quello d'*Atene*, ecc. Il citriolo à odore suo proprio, raccogliesi il frutto acerbo o mal maturo e ridotto in fette si mangia in insalata con olio, aceto, sale e pepe. I piccoli si mettono in conserva nell'aceto, per mangiarli colla carne a lesso. I citrioli sono molti indigesti — cotti i citrioli non lo sono, e si fanno farciti come le zucche e servono come guarnizione. Dei citrioli tutti ne dissero male. Fu sempre reputato un cibo difficile a digerirsi. Galeno voleva che si abolisse dai cibi dell' uomo, come la più iniqua delle vivande, e Plinio asseriva che gli restava sullo stomaco fino al giorno dopo. Nerone ne era ghiottissimo e Tiberio ne mangiava ogni giorno, ma cotti. I milanesi per dire che una cosa val poco, ànno il proverbio: *la var trii cocùmer e un peveron*. E per dare dell'imbecille ad alcuno lo chiamano *un cocùmer*. I citrioli erano una delle dolci rimembranze egiziane degli Ebrei nel deserto. Num. 11.

Crescione. (*Coclearia officinalis, aquatica*). Mil. *Crèsson*. - Fr. *Cranson*. - Ted. *Löffel-Krant*. - Ing. *Scarvy-Grass*.

Il Crescione è erba indigena dell'Europa, che fiorisce da Maggio a Luglio (fiorellini bianchi) in luoghi per lo più umidi, lungo i ruscelli, i fiumi, le roccie. Ama l'esposizione del nord e si risemina da

sè. Nel linguaggio dei fiori: *Piangere*. Fornisce una saporita e sana insalata; per alcuni è però indigesta; meglio mescolarla alla circoria. La si coce anche per zuppa e minestra, ma cotta perde molto della sua virtù. I rami fioriti, principalmente le foglie ànno sapore acre amarognolo che rammenta il ramolaccio, e sfregate mandano un odore forte penetrante. È eminentemente antiscorbutica, e giova nelle affezioni asmatiche o catarrose, nel reumatismo cronico-erratico. In Francia serve di guarnizione all'arrosto. Se ne fanno conserve, elisiri, ecc. In Romagna si chiama *canei*.

Dragone. — (*Artemisia Dracunculus*). Mil. *Estragon, Dragon* - Fr. *Estragon* - Ted. *Dragon* - Ingl. *Terragon*.

Artemisia da *Artemos*, sano, per le sue qualità medicinali. Arboscello indigeno. Vuolsi originario della Siberia, è perenne, ma ogni due o tre anni bisogna cambiarlo di posto, altrimenti intristisce e muore. À fiori piccolissimi e si propaga separandone le radici. Nel linguaggio dei fiori: *Basto a me*. Le foglie e l'estremità tenere dei rami si mischiano all'insalata e principalmente alla lattuga. Essendo molto aromatico e piccante dà pure sapore alle carni. Col dragone si aromatizza l'aceto, al quale comunica un grato sapore. Il dragone è sempre stato considerato un sano e gratissimo profumo culinario, Dioscoride ne parla e i Greci ne ornavano i loro orti. Eccita l'appetito, dissipa le flatulenze e provoca la salivazione.

Endivia. — (*Cichorium Endivia*). Mil *Indivia*. - Fr. *Endive, cicorèe*. - Ted. *Endivia*. - Ing. *Endive*.

L'*Endivia* è sorella germana della cicoria; con lei divide la patria e la maniera di essere coltivata.

È caratterizzata dalle foglie più o meno frastagliate e ricciute e dalla loro radice grossa e breve in confronto della cicoria. Nel linguaggio dei fiori: *Non sono sola.* S'imbianca, quando è giunta ad una certa altezza, legando le foglie intorno al gambo. Si conserva anche d'inverno ricoprendola con stuoje, ecc. Si mangia cruda in insalata ed anche cotta a modo degli spinacci, ecc.

Erba amara. — (*Balsamita Suaveolens*). Mil. *Erba amara, erba S. Peder, S. Maria, della Madonna.* - Fr. *Tanaisie.* - Ted. *Balsamfarren.* - Inglese *Costuary.*

Erba perenne originaria dalla Giudea e dall'Egitto, vuole terra buona, esposizione solare. In estate dà fiori gialli. Nel linguaggio dei fiori: *Mi rallegri.* Se ne ànno 4 varietà. Si propaga in primavera separandone le radici. Le foglie di quest'erba si mettono nelle frittate e le rende più digeribili e gustose, si mescolano ad altre verdure e si fanno cocere. Coltivasi nei giardini. In Egitto è usata come tonico, à virtù vermifuga. Dioscoride, Teofrasto e Plinio ne fanno menzione.

Fagiolo. — *(Phaseolus vulgaris).* Mil. *Fasoeu.* - Fr. *Haricot.* - Ted. *Bohme.* - Ing. *Kidney-bean.*

Phaseolus dal greco *Phaselos*, navicella alla cui forma s'avvicina il fagiolo. Pianticella annuale fecondissima e originaria dalle Indie Orientali, che dà il legume indigeno del fagiolo. Prospera nei terreni freschi e sostanziosi, ma viene quasi dovunque. Teme il freddo e perciò si semina tardi in Aprile, e, nei terreni forti, anche in Maggio. Sono tre le varietà principali: l'*arrampicante*, il *nano*, ed il fagiolo *dell'occhio*. La varietà *di Spagna (Phaseolus multiflorus)* arrampicante, a grossissimi frutti vio-

letti o bianchi saporitissimi, si può seminare da metà Luglio a metà Agosto, produce fino ai primi geli. Fra i nani, avvi il primaticcio *(Phaseolus nanus)*, eccellente. Pregiato e saporito è anche il tondo *(Phaseolus sphaericus)*, detto da noi *borlott*. La prima brina uccide il fagiolo. Dei fagioli si mangiano i semi freschi e secchi, e l'involucro loro quando sono immaturi che sono i *cornetti*. Questo legume nutriente fornisce grande tributo alla cucina, ma è più o meno flattulento a seconda della qualità, quantità e degli stomachi. Vuol essere ben cotto, e cocetelo in acqua piovana o mettetevi della cenere. I migliori sono i verdi e teneri. Colla farina del fagiolo, si tentò farne del pane, mescolandola a quella di frumento, ma riesce pesante, compatto, indigesto. Cotto il fagiolo, passato allo staccio e liberato dalla buccia è digeribile assai, perchè è la buccia la parte indigesta. Il fagiolo accompagna il riso, e fa l'allegria del minestrone, è d'ornamento gratissimo alle salsiccie, ai piatti d'umido, se ne fa eccellenti flan, punto indigesti. L'insalata di fagioli è per gli stomachi robustissimi. I *cornetti* si mangiano cotti con burro, panna, e insalata. Si mettono in aceto come i citrioli.

Virgilio nella Georgica I, lo mette fra i cibi da villano:

Si vero viciamque feres vilemque phaselum.

Columella lo mette fra i migliori legumi. I sommi Sacerdoti dell'Egitto avevano proibito ai loro credenti questo cibo, e Pittagora, professore di filosofia, non voleva che i suoi scolari ne mangiassero onde avere il silenzio necessario nella scuola. Lionbruno, grammatico, nella sua *Cronica*, dice che Clorinda da Ello, Bresciana, fu la prima che cocesse fagioli freschi con la scorza aggiungendovi aglio, aceto e sedano.

Conservazione dei cornetti. — Si leva loro il filo, si scottano nell'aqua bollente con poco sale, poi si levano e si mettono in quella fredda e si fanno asciugare alla stufa o all'aria ma all'ombra e si conservano in luogo asciutto. Bisogna sieno teneri. Si fanno poi rinverdire nell'aqua tepida e mettonsi a fuoco nell'aqua fredda.

Fagioli saltati. — Se i fagioli sono verdi gettateli nell'aqua che bolle. A metà cottura aggiungetevi del sale e un piccolo pezzo di burro. Toltili dall'acqua e lasciatili sgocciolare, metteteli caldi ancora in una casseruola con burro misto a prezzemolo trito, sale, pepe e un po' di sugo di limone. Fateli saltare e serviteli su d'un piatto caldo. Se i fagioli fossero secchi converrebbe farli bollire nell'aqua per più lungo tempo, gettandoli in essa quando è ancor fredda. La stessa regola vale per i fagioli da mettersi nella minestra. In tal caso l'aqua nella quale bollirono deve essere buttata via, perchè essa aqua più che i fagioli cagiona indigestione e flattulenze.

Cornetti allo zabajone acido. — Cotti in aqua salata i cornetti, già rimondati, lasciateli sgocciolare in un crivello e poi disponeteli sopra un piatto. Tirate intanto a densità in una casseruola a fuoco, due tuorli d'ova, con due cucchiaj di zuccaro, due gusci d'aceto e due di aqua, avvertendo che non si elevi il bollore. Versate questa specie di zabaione sui cornetti e serviteli ancor caldi. (Vedi avvertenza in *Cece*).

Farina. — (Da *farre*, Plinio). Mil. *Farina.* - Fr. *Farine.* - Ted. *Mehl.* - Ing. *Meal.*

I semi di tutti i grani danno, per mezzo del macinamento, una polvere che è la farina, la quale si separa dalla crusca, che è l'involucro del grano, per mezzo del frullone o del buratto. Le farine

usuali che entrano nella cucina sono quelle di frumento, segale, orzo, frumentone, riso, alle quali va aggiunta la fecola di patata. (Vedi ciascuno di questi prodotti). La farina per conservarsi dev'essere di bon grano e sano, dev'essere asciutta, chiusa in luogo fresco d'estate e tepido d'inverno. Gioverà che sia ben compresa, o moverla di tanto in tanto. La farina stacciata si conserva meglio che quando è mescolata alla crusca, essendo questa soggetta ad inacidire. Dovendosi mescolare varie qualità di farina, lo si faccia all'atto, volta per volta. Se è passata per uno staccio sottile e fino, chiamasi *fiore*, per uno alquanto più largo, *farina*, indi il *cruscatello*, detto *rogiolo*. Dell'uso culinario della farina dirò a suo luogo. La macinazione del grano e la mescolanza delle farine è arte antichissima, presso tutti i popoli. Omettendo altre citazioni, ricordo Marziale, lib. 13, che amava le galline grasse: *Pascitur et dulci facilis gallina farina*. E Perseo, Sat. 3: *cribro decussa farina*. E il proverbio citato dal medesimo Persio contro l'esattore e l'agente del Demanio: *Exigit e statuis farinas*. E l'altro contro chi promette molto e mantiene nulla: *Verba pro farina*. E i nostri: *La farina del diavol la và in crusca* — *Lè tutta farina de fà gnocc*, per dire che è tutta la medesima cosa — *Lè minga farina del sò sacch*, ecc.

Fava. — *(Vicia faba, faba sativa)*. Mil. *Fava, bagiana*. - Fr. *Féve*. - Ted. *Ackerbohne*. - Ing. *Garden-bean*.

Vicia da *Vincia*, che si attorciglia. Legume annuale, originario del mar Caspio e della Persia. Vuol terreno argilloso, sostanzioso, a mezzodì. Si semina d'autunno a Febbraio. Due varietà: la *invernenga* e la *marzuola*, detta *Cavallina* più piccola. Celebre

la fava di Nizza. Nel linguaggio dei fiori: *Corbellare*. La fava fresca che da noi si chiama *Bagiana*, si mangia in minestra. Secca si macina e serve anche pel bestiame. La fava è feculenta e flattulenta, deve essere mangiata di rado e tenera. La fava specialmente secca è cibo da carettiere. È il più grosso dei nostri legumi mangerecci. I Fenici ne facevano pane e furono i primi che la introdussero da noi. Nella Bibbia troviamo che la fava dava la farina da mischiarsi con altri grani a far pane (Ezech.). Gli scrittori greci e latini la raccomandavano come cibo gratissimo ai giumenti. Varone e Columella ne parlarono, ma mai come cosa idonea al cibo dell'uomo. I Latini presero il nome di *Faba* dai Falisci, popolo dell'Etruria, abitanti a Falerio, oggi Montefiasco. Essi la chiamavano *Haba* e poi per corruzione i Latini *Faba*. Da *faba* venne pure la parola *fabula*, ad indicare una cosa gonfiata, onde fabula, una piccola *bala* — e *fabarii* i cantori, perchè questi mangiavano le fave ad irrobustire la voce. La fava diede il nome alla famiglia dei Fabi. Ermolao Barbaro scrive che a' suoi tempi nell'Insubria e nella Liguria i venditori di fave andavano gridando per le strade: *bajana, bajana!* donde forse derivò a noi il nome di bagiana. Nel Veneto ai Milanesi si dava l'epiteto di bagiani, che da noi significa babbei. Fino dalla antichità la fava serviva nei comizi per la votazione. La bianca era segno di assoluzione, la nera di dannazione, teste Plutarco. Da qui ne venne che la parola fava servisse per dire suffragio, voto ed anche favore. Pittagora diceva, *essere proibito mangiar le fave* — cioè vendere i voti. Oh! quante fave mangiano i deputati! Le galline che mangiano le fave, fanno l'ovo col guscio molto fragile.

Zuppa di fave. — Fate levare il bollore a tre

litri di sugo d'olio, gettatevi dentro mezzo litro di fave, lasciatele bollire a lento fuoco. A metà cottura conditeli come segue. Mettete a friggere qualche cucchiaio d'olio con qualche foglia di salvia trita, poco prezzemolo trito, due acciughe stemperate — preso che abbia il color d'oro versate questo condimento nelle fave che bollono e ultimatene la cottura per zuppa. (Vedi avvertenza in *Cece*).

Finocchio. — *(Meum anethum, Foeniculum officinalis)*. Mil. *Fenocc.* - Fr. *Fenouil.* - Ted. *Fenchel.* - Ingl. *Fennel-Dill.*

Pianticella vivace, aromatica, originaria della Siria. Nel linguaggio dei fiori: *forza, robustezza*. Cresce spontanea nei luoghi aprichi e soleggiati, ama terra grassa, esposizione calda, frequenti inaffiamenti. Si semina da Febbraio a Luglio, dà fiori gialli. Si coltiva come il sedano negli orti. La varietà selvatica è più forte. Il *Finocchione* è il finocchio *dolce d'Italia*, il romano. Il *Fœniculum piperatum*, o finocchio *arancino* è raro fra noi, ma spontaneo e coltivato nelle regioni meridionali d'Italia. È celebre il finocchio di Faenza e di Forlì. I teneri germogli detti anche *finocchini;* si mangiano come erbaggi da tavola, crudi all'olio e pepe, cotti con burro come il cardo. A Napoli e Sicilia i teneri germogli si mangiano nelle zuppe e minestre. I semi detti anche *erba bona*, sono droga di cucina e di pasticceria. Si adopera a dar sapore alle carni porcine allo spiedo, ai pesci fritti, alle salse, si fa bollire colle castagne. Serve alla preparazione dell'aquavita, dà bon alito, e in alcuni paesi lo mettono perfino col tabacco nella pipa. La parola *fœniculum* dal greco, vuol dire dissipare, scacciare i venti, onde la scuola salernitana: *Semen fœniculi pellit spiracula culi* —

il quale verso non mi permetto tradurre. In tedesco suona così:

Der Feuchel samen treibt und jagt
Die Gänge des Hintertheils mit Macht.

Il finocchio è eccellente contro le flattulenze e nelle malattie di petto, è stimolante e tonico. Dioscoride ne parla a lungo. Anticamente si attribuiva al finocchio grande virtù sulla vista e Plinio asserisce perfino che le serpi mangiandone lascino colla pelle la loro vecchiezza (1). I vecchi napoletani lasciavano ogni cosa pel finocchio, onde quel verbo *infinocchiare*. I Latini cominciavano il pranzo coll'ovo (da ciò il proverbio *ab ovo*) e finivano colla mela, che poi venne surrogata dal finocchio per lasciare alito buono. Nel finocchio alligna un verme che riesce micidiale; abbiamo tuttora il proverbio a Roma: *Guardati dal malocchio e dal verme del finocchio.*

Frumento. — *(Triticum, frumentum).* Mil. *Forment.* - Fr. *Frument.* - Ted. *Weitzen.* - Inglese *Wheatgrass.*

Il paese originario del frumento, non si conosce, perchè non si è mai trovato allo stato selvaggio. Vi sono molte specie e varietà di frumento a seconda dei paesi, del clima e delle annate. Il frumento è il cereale più nobile, prezioso ed utile. È il principale cibo dell'uomo e piace a tutti gli animali. La farina del grano del frumento (vedi *Farina*), serve a fare il pane, le paste da minestra e da credenza, si mescola a mille manicaretti. Se ne fà colla, amido , cipria. Dal grano del frumento se ne cava birra, aquavita, spirito. La paglia serve per foraggio alle bestie e per mille ingegnose manifat-

1 I gladiatori mettevano finocchio nelle vivande per rinforzarsi, e di finocchio se ne incoronavano i vincitori.

ture. Da Adamo in poi fu conosciuto da tutto il genere umano. Era dagli antichi consacrato a Cerere, da qui la parola cereale. I più grandi mercati del frumento in Europa sono nella Crimea, nell'Ungheria, nell'Olanda e ad Amburgo in Germania. Nel linguaggio dei fiori frumento dice: *Opulenza.*

Frumentone. — (*Zea mays*). Mil. *Melgon, Formenton.* — Fr. *Maïz.* — Ted. *Maïs.* — Inglese *Common*

Il *Frumentone,* od anche *Melicotto* è annuale, originario dall'America, introdotto in Italia verso il 1560. Il grano del *Frumentone* macinato dà una farina gialla. Nel linguaggio dei fiori significa *Abbondanza.* Se ne fa pane e polenta che forma la base del nutrimento dei nostri contadini e di quelli di Spagna e di alcune provincie di Francia. Mescolata la farina del melicotto a quella di frumento dà il pane così detto di *mistura,* che è sano e saporito. Gli Indiani ne mangiano i granelli ancor verdi, e ne traggono un liquore, somigliante alla birra, che li ubbriaca. Il grano bollito nell'acqua è cibo dei negri dell'America che lavorano le miniere. Le pannocchie, quando sono ancor verdi e tenere si spaccano in due e si fanno friggere con pastina alla maniera dei carciofi primaticci, si pongono in composta come i citrioli. Questa farina entra in molte pasticcerie e vivande. La polenta si prepara in mille modi. È il secondo nido degli uccelli; il loro cataletto. Il frumentone nutrisce la polleria domestica. In Brianza le barbe recenti delle pannocchie, in decotto è rimedio diuretico volgare. Dal gambo se ne cava zuccaro.

Polenta in Frittura. — Preparate una polenta di farina gialla fatta nel latte con sale. Fredda che sia dividetela con un filo in fette della grossezza

di un dito, e, coll'orlo di un bicchiere, fatene tante rotelle, che bagnate nell'uovo sbattuto e avvolte nel pane gratucciato friggerete nel burro. Si può aggiungere alla polenta, se piace, canella, zuccaro, formaggio e burro. Per avere i *frittelli alla lodigiana* basta frapporre fra una rotella e l'altra di polenta una fetta sottile di formaggio detto *battelmatt,* giovane, avvolgere tre rotelle unite nell'uova e pane come sopra, e farle friggere.

Polenta dolce. — Mettete a bollire in un litro e mezzo di latte con sale, tanta farina da farne una polenta non troppo dura. Giunta la polenta a mezza cottura ritiratela dal fuoco, aggiungetevi sei tuorli d'uova sbattuti prima con una presa di canella tre o quattro cucchiai di zuccaro, due ettogrammi di burro, una dozzina d'amaretti spolverizzati. Fatto un impasto omogeneo, cuocetelo in uno stampo unto, con fuoco sotto e sopra, fino a che la superficie prenda un bel colore dorato.

Isopo. — (*Hyssopus officinalis*). Mil. *Isòp.* - Fr. *Hyssope.* - Ted. *Isop.* - Ingl. *Hysope.*

Il suo nome dall'ebraico *Ezob.* È una pianticella perenne, erbacea, semi-legnosa, originaria dalla Siria, che somiglia il timo, dal quale divide le proprietà e le virtù. Si conoscono 4 varietà. Ama terreno sostanzioso, ma leggiero — si moltiplica per semi, divisioni di radici e per getti. Bisogna rinnovarla e dividerla ogni due o tre anni, perchè invecchia — à fiori tutta la state, ordinariamente bleu, qualche volta rossi e bianchi. Nel linguaggio dei fiori: *purezza.* Le sue foglie e le estremità fiorite ànno sapore amarognolo, caldo, aromatico, odore fragrante gradevole. Serve in cucina a dar gratissimo sapore alle carni cotte in stufato, a quelle crude che

si essicano, come lingue, coppe, ecc.; aromatizza l'aceto, lo si adopera per profumeria, per medicina. À virtù tonica, stomachica, espettorante, risolutiva, vermifuga.

Plinio dice al lib. 25 cap. 2: « *Hyssopum in oleo contritum phthyriasi resistit et prurigini in capite.* » Non traduco la sentenza di Plinio per rispetto alle gentili lettrici. Anche oggi in Persia viene usato l'infuso come cosmetico. Ne parlò Salomone (Regum, [illegible]). I Giudei ricinsero d'isopo la spugna colla quale abbeverarono d'aceto il Redentore. L'isopo è di rito nelle benedizioni di chiese e camposanti. Non è ben certo che il nostro isopo sia quello ricordato dal re Davide: *Asperges me hyssopo et mundabor.* Si vuole che quell'isopo sia una pianta affatto scomparsa e non dei nostri paesi. Un canonico di Como stampò un volume per simile vertenza. Ma se il nostro non è il medesimo, è per lo meno un suo prossimo parente, perchè ne à le stesse proprietà. La massaja lo taglia in autunno lo fà seccare all'ombra in piccoli fascetti e lo conserva per gli usi culinari dell'inverno. Il suo aroma giusta il detto della salernitana colorisce graziosamente la faccia e dà buon umore.

Hyssopus purgans herba est e pectore phlegma
Ad pulmonis opus cum melle coquenda fugata
Vultibus eximium fertur prestare colorem.

Lattuga. — (*Lactuca sativa, hortensis*). Mil. *Lattuga.* - Fr. *Laituc.* - Ted. *Lattich.* - Ingl. *Lettucc.*

La *Lattuga* prende il nome dal succo lattiginoso che contiene. È pianta erbacea annuale, di patria ignota, la più insipida delle insalate, se se ne eccettui il *lattughin* detta anche *insalatina*, da noi, forse perchè essendo assai tenera e primaticcia si

mangia volentieri. Ve ne sono 3 varietà. Da noi se ne coltivano due, la *comune* e la *romana*. Vuol terra leggera ben lavorata e grassa e frequenti irrigazioni. Si semina da Marzo a Settembre, e la si preserva dai freddi coprendola. S'imbianca come l'endivia. Il suo seme migliore è quello di due anni. Nel linguaggio dei fiori: *sonno*. Fù sempre conosciuta la sua azione soporifera. Galeno ne mangiava tutte le sere per procurarsi il sonno. Dioscoride e Celso l'avevano come un succedaneo dell'oppio ed è forse per questa sua proprietà d'addormentare che venne chiamata *Erba dei Filosofi*. Era opinione che la lattuga accrescesse il latte alle nutrici, e ciò si crede anche oggi. Pitagora la chiamò *Eunachion*. La lattuga fù dai romani consacrata a Venere e pochi di loro per rispetto alla Dea ne mangiavano. Era tradizione che Venere dormisse al fresco nella lattuga. Adone ucciso da un cinghiale venne sepellito sotto la lattuga. Marziale scrive che la si mangiava dopo cena, per dissipare i vapori del vino. Svetonio ci tramanda che Augusto decretò una statua al suo medico Antonio Musa perchè costui colla lattuga lo guarì dalla ipocondriasi. In ogni tempo fu creduta verdura refrigerante e debilitante. La lattuga a poco a poco era caduta in dimenticanza tale che non era neppure più coltivata verso la fine del 1600. Alcuni medici vollero emulare il Musa di Augusto. E Lanzoni la vantò contro l'ipocondria, Breteuil nelle convulsioni, Gouan nella nefrite e nell'iterizia, Schelinger nell'angina di petto, Brassavola nell'idropisia, Hudellet nelle febbri intermittenti, terzane, quartane, ecc.; insomma una specie di manna. Oggi si mangia in insalata e si mette nelle zuppe e negli intingoli diversi. Si crede che non lavata, la lattuga sia più saporita.

Lente o **Lenticchia.** — *(Ervum lens, cicer lens, lens esculenta).* - Mil. *Lantiggia* - Fr. *Lentille blonde* - Ted. *Gemeine-Linse* - Inglese *Lentil-Tare.*

Pianticella annuale originaria della Mesopotamia che dà il noto legume coltivato molto in Francia e nel Vallese. Vuol terreno sciolto, asciutto, non molto grasso. Si semina in primavera e si colgono i frutti appena maturi perchè non cadano. Due varietà principali: la gialla e la rossiccia, questa più saporita. Si conservano per l'inverno in luogo asciutto e prima di usarne, si lasciano macerare in acqua onde si gonfino e diventino tenere. Se ne fa farina ed è molto leggera e buona pei malati. Le lenti si mangiano in minestra, come i fagioli, si mettono cotte negli umidi, accompagnano i salami cotti principalmente quello di fegato, la *mortadella.* Se ne fa purèe e flan di sapore delizioso. Al tempo antico dovevano essere molto più saporite d'adesso. Esaù le rese celebri cedendo per un piatto di esse la sua primogenitura. Sono di un uso molto antico e generale. Ovidio dà la palma a quelle di Pelusio in Egitto. Ateneo da il *menu* d'una cena con queste parole: « *mangiammo un piatto di lenti, poi ne venne un altro, poi ce ne servirono di nuovo ben condite in aceto.* » Allora si servivano le lenti come oggi si fà della patata in Svizzera. Difilo comico, fà dire ad un suo personaggio: « *la tavola era pulitamente disposta, noi avevamo ciascuno un piatto ben colmo di lenti.* » Zenone, il fondatore della setta stoica, dice, essere uno dei caratteri del saggio quello di saper condir bene le lenti. Ecco il suo dogma - *Sapientem omnia recte agere et lentem diligenter condire.* La famiglia dei Lentuli doveva il suo nome

a degli antenati venditori di lenti. Marziale ne parla in *Xeniis:*

Accipe Niliacam Pelusia numera lentem:
Vilior est alica, carior illa faba.

Ne parla *Virgilio:*

Nec Pelusiacæ curam aspernabere lentis. 1 Geo.

Pelusio era città dell'alto Egitto fondata da Peleo, padre del grande Achille. E a questo proposito S. Gerolamo nel lib. 9° in Ezechia, dice che si chiamava lente Pelusiaca perchè Pelusio era come il grande mercato della Tebaide e dell'Egitto, da dove pel Nilo discendevano le lenti fino ad Alessandria. Era proverbio: *Ante lentem augere ollam* - cioè preparare un'olla più grande che la quantità delle lenti, donde ne venne il nostro: *pussee grand l'œucc ch'el bœucc.* E l'altro che si legge in Aristofane: *Dives factus, jam desiit gaudere lente* - il che equivale al nostro *parvenu* che si scorda di essere stato quello che era. Borc pretende che gli antichi prima di cocerle lasciassero loro subire un principio di germinazione, onde svilupparne meglio il principio zuccherino come si fà oggi coll'orzo tallito. La lente ebbe dei detrattori. Ippocrate e Galeno ne dissero assai male, nient'altro che è autrice delle più grandi malattie e tra le altre del cancro, del sciro, della lebbra e della cataratta. Precisamente come dopo tanto tempo Martin Lauzer assicura che la lente guarisce da 26 malattie, tra le quali la gotta, la cefalogia, l'afrodismo ed il vaiuolo. Al principio del 600 in Lombardia, teste Francesco Gallina medico torinese, correva il proverbio: *Chi mangia lenticchie caga una secchia.* Stile del 600. E però la lente è un legume saporito, nutriente e che si digerisce meglio passata allo staccio e spoglia di buccia. Roques dopo aver date molte ricette a cucinar le lenti, finisce coll'assicurare il prossimo

che egli preferisce « *une purèe de lèntilles, on repose mollement un morceau de pètit lard salè et tendre* ». Ma alla lente era preparata una gloria assai maggiore di quella di servire di soffà ad un anitra o ad una salsiccia. L'inglese Warton inventò la famosa Ervalenta (dal suo nome *ervum lens*) e la fè passare come un prodotto di pianta forastiera ed il pubblico credenzone correva a pagare 10 lire al chilogrammo la farina di lenti che valeva 20 centesimi. Poi dai Du-Barry disputatisi coi Warton nel 1854 il privilegio di gabbare il mondo, ne venne la *Revalenta* o *Revalescère*, la famosa *Revalenta arabica*, che guarisce da tutti i mali. Sottoposta dal Consiglio di Sanità di Londra e dall'illustre Payen di Parigi a conscenziosa analisi risultò composta per la massima parte di farina di lenti scorticate, coll'aggiunta in varie proporzioni di quella di piselli, di melica, sorgo, avena, orzo e una centesima parte di sale di cucina. Pure il Du-Barry continua l'allegro commercio colle più belle trovate di ciarlataneria.

Zuppa di lenti. - Mettete dell'acqua a bollire, e al primo bollore, gettatevi un quarto di litro di lenti secche ben mondate, levate quelle che si portano a galla e lasciate cuocere le altre, fino a che si schiaccino sotto la dita, indi mettetele a sgocciolare in un crivello. Preparate intanto in una casseruola dell'olio fino con prezzemolo e foglie di salvia e qualche acciuga tutto tritato alla mezzaluna. Preso il color d'oro unitevi le lenti, rimestatele, bagnatele con sugo d'olio e lasciatele cuocere al fuoco lento, scuotendole di tanto in tanto. Dopo pochi minuti versate brodo e lenti su delle fette secche di pane tostato alla gratella. Così si fà pure coi fagioli secchi, avvertendo che questi devono essere messi nell'acqua tepida a macerare la sera prima. (Vedi avvertenza in *Cece*).

Lino. — (*Linum*). Mil. *Lin.* - Fr. *Lin.* - Ted. *Lein, Flachs.* - Ingl. *Flax.*

Il *lino* è una pianticella annua indigena venuta a noi dall'Egitto. Ve ne sono 19 varietà. Un etimologo tedesco vuole che il suo nome venga dal Celtico *lein*, un uccello che si pasce dei semi del lino, che dev'essere il passero. Col quale sistema di etimologia si può spiegare benissimo anche che la parola *osso* viene da *cane*, essendo i cani che mangiano le ossa. Pare invece che venga da *lis linon* e *linteum*, dall'uso più comune che si fà della pianta, o dal latino *linire*, ungere fregare, il che indurrebbe a credere l'uso antichissimo dell'olio di lino. Il seme del lino dà un olio, da noi chiamato di *linosa*, che non piace a tutti, che non à i pregi di quello di oliva (che à dato il nome all'olio, perchè olio viene da oliva, *olea*), ma che però, quando è fresco, e molto fresco, e fatto a freddo, è saporito e assai gustoso nella maggior parte delle insalate. Specialmente nell'alta Lombardia è molto usato ed è assai sano. Dal seme del lino se ne cava farina, ma per quanto si sia tentato anche dagli antichi di farne pane o di servirsene per nutrimento, fu sempre rifiutata, ingenerandone l'uso malattie ed anche la morte. Di essa se ne serve felicemente la medicina per cataplasmi, emollienti, ecc. Il lino si coltiva in grande nel Belgio, nell'Olanda, nella Germania, in Irlanda sulle rive del Baltico e nei dipartimenti francesi del Nord. Celebre quello di Riga in Russia, pregiato quello dell'Egitto e del Canadà. Da noi si coltiva nelle provincie di Pavia, Lodi, Crema, Piacenza e nella Lomellina. Il lino ci accarezza il corpo di giorno e di notte, ci serve democraticamente in cucina e fa brillare nella sua candidezza i calici aristocratici dello Champagne e del Johannisberg.

Luppolo. — (*Humulus lupulus*). Mil. *Lovertìs.* - Fr. *Houblon.* - Ted. *Hopfen.* - Ingl. *Hop.*

Il *luppolo* è una pianticella indigena arrampicante, le cui radici sono perenni, ma gli steli annuali, nel linguaggio dei fiori - *Ingiustizia.* - Fiorisce in Giugno e Luglio, trovasi nei luoghi umidi e boschivi. Il suo nome dal latino *humus* terra umidiccia. Coltivata, dura dai 20 ai 40 anni e più. I giovani getti si mangiano precisamente come gli asparagi tanto conditi, che in minestra, sono tenerissimi e di gradevole gusto. È verdura che si trova in Maggio presso le ortolane e che in Lombardia chiamasi *Lovertìs.* Questa pianta è molto coltivata in Germania, il cui fiore o cono serve quale principale ingrediente della birra, uso conosciuto fino dagli antichi Egizj. Il luppolo è anche pianta eminentemente medicinale, se ne fanno decotti, infusi, ecc. Da esso abbiamo il *lupolino.* Nella Svezia si usano i suoi rami lunghi e flessibili quale materia tessile per grossi cordami.

Per analogia di nome ne viene alla penna il *Lupino*, il quale è uno dei più scadenti legumi che si abbiano. (*Lupinus albus*, *Lupinus vulgaris*). Fr. *Lupin.* - Ted. *Wolsbohe*, - Ingl. *Lupine.* Se ne contano 63 varietà. Serve meglio a concimare il terreno e ciò si usava fino ai tempi di Catone. I semi sono amari, ma lungamente macerati lasciano l'amarezza, sono farinosi ed insipidi. Nella Roma antica si vendeva sulle piazze, come da noi i fagioli e serviva di cibo agli schiavi ed ai poveri. Il Sangiorgio attesta che fino alla metà del secolo scorso si vendeva anche in Milano. Il lupino come sostanza alimentare è oramai quasi dimenticato. Le pie cronache narrano che il lupino era l'esclusivo cibo penitenziale di quaresima di S. Carlo Borromeo.

Dà farina per toilette. Tanto il luppolo come il lupino possono somministrare materia alla fabbricazione della carta.

Maggiorana. — *[Origanum Majorana, vulgare]*. Mil. *Maggioranna*. - Fr. *Origan, Marjolaine*. - Ted. *Dosten*. - Ingl. *Marjoram*.

Dal greco *oros*, monte e da *ganos*, piacere, che suonerebbe *Gioja del monte*. Nel linguaggio dei fiori: - *Conforto, piaceri campestri*. - È pianticella perenne, erbacea, tutta aromatica, indigena dell'Europa e dell'Asia la *campestre*, ma quella dei giardini ci è venuta dall'Africa ed è più forte dell'altra. Del resto i botanici ne conoscono 12 varietà. Si semina e si propaga per radici, ama il sole, invecchia presto. Porta fiori bianchi o rossicci. Serve in cucina a dar sapore e condimenti alle lepri, allo stufato, all'oca arrostita. Mettetela coi fagioli, coi ceci e cogli altri legumi farinosi. Della maggiorana selvatica, *[vulgare]* e precisamente delle sue foglie e dei fiori essicati se ne servono i Toscani per aspergere le acciughe inoliate ed impepate e forse perciò da loro si chiama anche *erba acciuga*. Si vuole che l'odore aromatico della maggiorana allontani le serpi.

Melanzana o **Petronciana.** — (*Solanum esculentum*). Mil. *Meresgian*. - Fr. *Mélongène*. - Ted. *Eier-Nachtschatten*. - Ingl. *Eggplant nightshade*.

Pianta annua dell'Asia, Africa ed America, il cui frutto è bislungo, cilindrico, color pavonazzo, giallo o bruno, a norma della varietà. Si semina in Aprile e Maggio, si coglie in Agosto e Settembre. L'*Ovigerum* varietà a frutto bianco à la forma dell'uovo e dai Milanesi è detto *Oeuf de pola*. Vuole buon

terreno, molto sole e frequenti irrigazioni. Gli ovali sono i più delicati. La polpa della melanzana è bianca e succosa. Levata la sua innata amarezza, mediante infusione nell'acqua, costituisce un cibo abbastanza grato, nutritivo e di facile digestione. Conviene spogliarla dalla buccia. Concilia il sonno. Si taglia a fette per le zuppe e minestre. Nei paesi caldi, immatura si mangia in insalata e cruda coll' olio e pepe, e cotte si mettono in aceto. In Egitto si cuoce sotto cenere. Nel Genovesato si riempie come le zucchette. Altrove, pelata si taglia a fette, si triffola, si imboraggia coll'ovo e farina e si frigge. Pelata, e bollita in acqua per due minuti, si secca al forno, e si conserva per l'inverno. Colle foglie si fanno decotti, cataplasmi, e questi anche colla polpa del frutto. Il suo nome *Melanzana*, dal latino *Mela insana*, perchè la dicevano di difficile cottura e digestione. I Greci, al dire di Galeno la usavano pochissimo. Dioscoride ne predica il gusto innocente. Teofrasto lo accusa di essere di nessun nutrimento. Da noi, il più comune dà il frutto color violetto ed è quello ricordato dal Boccaccio, che ne era ghiotto, nell'*Ameto*. La parola *Meresgian*, si dice venga da *Mela di Giano*, cioè sacra a *Giuno*. Un proverbio dice:

Cocumer, melon e meresgian, fan perd la pazienza ai ortolan.

Menta. — *[Mentha]*. Mil. *Menta*. - Fr. *Menthe*. - Ted. *Münze*. - Ingl. *Mint*.

Pianta erbacea perenne, originaria dall'Inghilterra, coltivata in tutta Europa. Nel linguaggio dei fiori: *Calore, forza di sentimento*. Se ne conoscono 15 varietà, e tra queste la *crespa*, la *romana* e la *peperita*, la quale è la migliore e la più usitata — nel linguaggio dei fiori: *Virtù*. A odore piacevole, pic-

cante, sapore amarognolo alquanto di canfora, della quale è ricca, eccita dapprima un calore alla bocca, su di che segue un grato fresco. Si coltiva negli orti e nei giardini. Vuole terreno sostanzioso ed umido. Si moltiplica per semi e meglio per radici in primavera ed autunno. Fiorisce in estate. È coltivata in grande nella China, nell'Inghilterra e nell'America del Nord per farne essenza. Quella inglese è la più pregiata, il suo clima umido e freddo le è più propizio. La menta è ricordata dalla Bibbia. Ippocrate sentenziava che la *mentha calefacit, urinam sciet.* Marziale la diceva *Mentham ructatricem.* Aristotele riferisce che gli antichi capitani proibivano nei loro orti e palazzi la menta e scrive: *mentham ne commedes, nec plantes tempore belli.* La menta è stimolante anti convulsiva, anti spasmodica. Fu adoperata contro i reumi, la gotta, la scabbia ed il colera. Ecco il precetto della scuola di Salerno:

Mentitur mentha si sit depellere lenta
Ventris lumbricos stomachi vermesque nocivas.

Gli antichi la mettevano nel latte a impedirne la coagulazione, giova nel vomito e nel singhiozzo è contro l'itterizia. Si mescolano le foglie colla lattuga e le altre insalate. Ne fanno: *l'acqua di menta peperita, l'alcoolato di menta, l'olio essenziale di menta,* le *pastiglie,* i *diavolotti,* dei quali i più pregiati ed energici sono gli inglesi. A conservarne le foglie si colgono prima della fioritura. Ecco l'origine della menta. Proserpina aveva una damigella d'onore che si chiamava Menta, ed era figlia di Cocito. Un dopo pranzo, la colse a fare gli occhietti a Plutone suo legittimo consorte e presa da giusto risentimento la tramutò in questa pianticella che à conservato il suo nome. D'allora in poi s'ebbe la menta.

Miglio. — *(Panicum miliaceum)*. Mil. *Mej.* - Fr. *Mil, Millet.* - Ted. *Fennich.* - Ing. *Pannic-grass.*

Pianticella gramignacea annuale, originaria delle Indie. Se ne contano 3 varietà, secondo il colore del seme, *bianco gialliccio e nero.* Da noi si coltiva solamente il *gialliccio* e vuol terreno sciolto, pingue, solatio. Si semina raro in Giugno e Luglio, dopo la messe. Si chiama miglio dai mille semi che produce. Anche il miglio dà farina per alimento. Lo stesso nome antico di *panicum* indica che serviva a far pane. Da noi si dice ancora *pan de mej* perchè una volta anche da noi se ne usava, onde il sonetto del Burchiello: *Perchè a Milan si mangia pan di miglio?* Plinio al lib. 28 cap. 10 dice: *Milio campania gaudet præcipuo, pultemque candidam ex eo facit: fit et panis prædulcis.* Appare da qui che ai tempi di Plinio si coltivava la varietà *bianca*, e che fino d'allora il miglio serviva per chicche da offelleria. In Asia se ne fà una certa polenta che si mangia con olio e grasso di porco. Del resto era usato come farina da pane nell'Etiopia, nell'Egitto, Persia, Siria e nell'Arabia. I semi del miglio si possono cocere in minestra col brodo e massime col latte, se ne fà torte. Ridotto in farina è buono a far polenta e pane che appena uscito dal forno è saporitissimo e non isdegnato dai gusti più delicati. La farina serve pure in pasticceria. Col miglio si alimentano i pulcini, le galline, il pollame e molti uccelli. I selvaggi lo arrostiscono. In Tartaria se ne compone una specie di birra e una certa aquavite che chiamano *Bysa.* Il miglio dev'essere conservato in luogo assai asciutto e dura così più d'ogni altro grano.

Nasturzio. — (*Lepidium sativum*). Mil. *Nasturzi.* - Fr. *Cresson.* - Ted. *Cresse.* - Ingl. *Cress.*

Il *Nasturzio,* o *Lepidio,* è pianticella annuale indigena, conosciuta e coltivata nei giardini e negli orti pei suoi fiori giallo-scuri e rossi. Nel linguaggio dei fiori: *Mi importuni.* Si moltiplica seminando i suoi frutti a primavera, fiorisce fino all' Ottobre, ama terreno grasso e inaffiamenti. Avvi una varietà a larghe foglie (*lepidium latifolium*) che si coltiva come la precedente. Il nome di *lepidio* da *lepis* squama, perchè si usava a rimedio delle impettigini squamose. Anche presso di noi il volgo lo usò molto tempo per distruggere i vermi ai ragazzi. La pianta è diuretica, i fiori si mangiano colla insalata, che rendono più allegra e saporita per un certo acre tra il rafano e la senape che gli comunica. I semi possono supplire ai capperi, conservansi verdi nell'aceto e se ne fa salse. I Greci la chiamavano *Cardamon,* lo mangiavano principalmente colla lattuga. Egineta e Zenofonte asseriscono che serviva di companatico ai Persiani. I latini lo chiamarono *Nasturtium, a nasi* tormento, oppure *da nasus tortus,* dice Plinio, perchè fa arricciare il naso ed eccita le papille nasali come la senape. Ne dissero mirabilia Dioscoride, Galeno, Avicenna. Gli antichi gli assegnarono la virtù di infondere coraggio, e di chiarificare le idee, onde il precetto: *homines secordes et somnolentes nasturtium edere jubeamus.* I milanesi ad indicare piedi lunghi e larghi alla moda inglese chiamano le scarpe dei loro fortunati possessori: *cassett de Nasturzi.*

Orzo. (*Hordeum*). Mil. *Orz* - Fr. *Orge* - Ted. *Gerste* - Ingl. *Barley.*

L' *Orzo* dopo il frumento ed il riso è il cereale che serve più d'ogni altro all'alimentazione dell'uomo.

Si crede originario della Palestina e della Siria - si afferma però che fu trovato indigeno in Sicilia. Il suo nome da *horreo*, per le reste ruvide al tatto. Viene in quasi tutti i terreni, ama però meglio quello sciolto. Sopporta il freddo più della segale, nella Svizzera si coltiva a m. 1900 sul livello del mare. Seminasi in primavera ed autunno. Ve ne sono diverse varietà; se ne coltivano due specie: il *volgare* e lo *scandella*, questo per pascolo al bestiame. Del *volgare* migliore quello di Germania e della Siberia. Colla farina del grano d'orzo se ne fà pane, la si mescola con quella del frumento. Coll'orzo se ne fanno eccellenti, saporite e sanissime minestre. L'orzo mondo, di scelta qualità, precedentemente con meccanico sfregamento arrotondato, chiamasi *perlato*, e viene preferito a farne pappine alimentari e cataplasmi. Un principio di germinazione altera i principî costitutivi dell'orzo, sì che, mentre aumenta la proporzione dell'amido e zuccaro, diminuisce quello del glutine e dell'ordeina. In questo stato chiamasi *orzo tallito*, o *germinato*, che è preferito negli ospedali come base al decotto pettorale. L'orzo è il principale ingrediente e la base della birra. Gli antichi lo chiamano *frumento* nobilissimo. Gli Etiopi e gli Indi non conobbero altro pane che quello di miglio e di orzo. Nella Grecia era celebre l'orzo di Atene dove era in antichissimo uso di cibo, al dire di Meandro e pare che fosse pure l'alimento più omogeneo dei gladiatori, i quali forse per ciò venivano chiamati *Hordearii*. Presso i Romani non godette molta fama. *Es hordearium*, veniva chiamato il foraggio dei cavalli, lo si dava al bestiame e ai soldati vigliacchi, *ignominiæ causa*. Marcello diede alle sue legioni dell'orzo invece del frumento, perchè si erano lasciate battere da Annibale. Aristotele scrive che i fornai e coloro che facevano il pane d'orzo

diventavano imbecilli. Nella Sacra Scrittura l'orzo è pure ritenuto come cibo ignominioso e da poco. L'orzo, il miglio e la veccia sono pressochè sempre messi insieme (Isaia). Ezechiele parlando dei falsi profeti dice: *Et violabant me* (cioè Iddio) *ad populum meum propter pugillum hordei et fragmen panis.* (Ezech.). Di tale opinione è pure S. Gerolamo, vedi *In Isaiam.* Lo stesso S. Gerolamo asserisce aver visto in Siria un'eremita che visse trent'anni con orzo ed acqua sporca. Galeno ne scrisse lungamente in un libro tutto dedicato al decotto: *De Phtisana hordacea.*

Brodo d'orzo per convalescenti. - Mettete dell'orzo *perlato* o *brillato* come dicono, a macerare nell'acqua fredda la sera prima. Il giorno seguente fatelo sgocciolare, mettetelo a cuocere in buon brodo finchè sia tutto scoppiato. A principio non vi metterete che quel tanto di brodo che basti a coprir l'orzo, aggiungendovene in seguito a poco a poco. Passatelo a traverso di una tela forte e rada, spremendo forte e servite il brodo denso che otterrete dalla spremitura e che i francesi chiamano *crème d'orge.*

Pastinacca. (*Pastinaca sativa, selinum pastinaca*). Mil. *Gniff, Bastonàggia, Ronzon, radisetta* - Fr. *Panais* - Ted. *Pastinake* - Ingl. *Parsnip.*

La *Pastinacca*, dal latino *pastus*, nutrimento, per le sue qualità alimentari è una radice che somiglia la carota, carnosa, bianchiccia, aromatica, biennale. Si semina in Marzo, Aprile, Maggio, in terreno sostanzioso e lavorato profondamente. Ama essere inaffiata d'estate. Si conserva benissimo anche in terra, non teme il gelo. Fiorisce nel Luglio ed Agosto del secondo anno che è stata seminata. Cresce naturalmente nei prati, nei pascoli e tappeti erbosi.

Si coltiva negli orti ad alimento. In Italia è poco coltivata. La radice grossa della pastinacca coltivata è saporitissima, si usa cotta in minestra, accomodata col burro ed in insalata. Oltre le radici che sono molto nutritive si mangiano pure le foglie che sono assai buone ed aromatiche. Mérat dice: *C'est a notre avis la racine la plus nourissante, celle qui approche le plus de la substance animale sous ce rapport.* - Gli Inglesi vogliono che le pastinacche troppo vecchie cagionino il delirio e la follia, onde le chiamano allora *Pastinacche matte.* Questa gustosissima radice è appunto quella che tagliata a piccoli pezzetti, comunica quel gusto così particolare ed aggradevole che à la *Julienne*, miscela di varî legumi e verdure disseccate per uso di zuppa che proviene dalla Francia. Se ne fà in Francia una marmellata, che inzuccherata eccita l'appetito, ed è assai propria per i convalescenti. L'imperatore Tiberio amava la pastinacca ed ogni anno ne faceva venire dalla Germania, precisamente da Gelder località renana ove era prelibata, e dove la si pagava come tributo ed imposta. Dioscoride la dichiarò delicata - *origratam*, ed eccitante l'appetito. Così Plinio ed altri eruditi, la dichiararono utile ai convalescenti e agli ubbriachi - *ad vinum transeuntibus.* È buon foraggio per le mucche ed il bestiame, ma indebolisce i cavalli e gli asini e fà perdere la vista ai muli.

Patata. — (*Solanum tuberosum*). Mil. *Pomm de terra.* - Fr. *Pomm de terre.* - Ted. *Kartoffel.* - Ing. *Common Potatoe.*

La *patata*, o *pomo di terra*, o *solano* (dal latino *solanum*, sollievo), nel linguaggio dei fiori: *beneficenza.* È una radice tuberosa originaria dall'America e precisamente dal Chili e dal Perù, dove si

trova ancora allo stato selvaggio. Fu importata colla Dalia, e, curioso! questa per il tubero, la patata per il fiore. Propriamente il nome di patata appartiene ad altra pianta, la vera patata *ipomea* o *convolvulus patata*, che viene solo nei climi caldi. Vuole terreno pingue, vegeta in tutti i climi, nelle più basse pianure come a 4000 metri sopra il mare (nell'America e nella Svizzera), sotto l'Equatore (Quinto) come nella Siberia. Da noi si raccolgono i tuberi dall'Agosto al Settembre, à fiori bianchi e violetti. Si propaga per seme o meglio si piantano i così detti *occhi* che sono le parti della patata accennanti al germoglio, cessato il gelo da metà Marzo in avanti. Si conservano per tutto inverno, ma al caldo fioriscono, all'umido marciscono, al freddo gelano, e temono la luce. Fu portata in Europa dagli Spagnuoli. Pedro Cicca fu il primo a parlarne nel 1553, e nel medesimo anno Fiorentino Fiaschi ne scriveva da Venenzuola a suo fratello. Il Cardano ne fà menzione nel 1557. Nel 1565 fu portata in Irlanda da Hawkins e poi introdotta in Francia. Prima che Releigh e Drake dalla Virginia la trasportassero in Inghilterra, era coltivata in Toscana, ne fà fede il frate Magazzini, e il Redi che nel 1667 ne mangiava in Firenze alla corte di Cosimo II. Le patate in Italia dapprincipio si chiamavano *tartuffoli*. Nella Germania s'introdusse nel 1710 e dovunque nel 1772 era coltivato negli orti botanici e nei giardini come pianta di lusso. Ma la sua diffusione, come tubero alimentare fu lenta e contrastata. I codini d'allora, la avversarono come pianta sospetta, venefica. Ai codini si unirono i medici più celebri, che la incolparono della degradazione fisica e morale delle popolazioni, e fomite di tutte le malattie. Ai codini ed ai medici fecero coro i frati ed i parroci che dai pulpiti la chiamarono *radice del*

diavolo. Figuratevi il popolo! Anche oggi la coltura della patata è interdetta in Corea. Non fu che sulla fine del secolo passato che potè trionfare.

Gli sforzi fatti da Parmentier per convincere gli ostinati sono incredibili. Il 25 agosto 1785, proprio un secolo fà, il giorno della sua festa, Luigi XVI lo ammise alla mensa reale e Maria Antonietta al ballo della medesima sera ne ornò i suoi biondi capelli.

Ed ora la patata è l'amica del povero e del ricco, del medico e del prete. Certamente la patata non è squisita come la pesca, nè nutriente come un *beefstek* ma è sana e saporita anch'essa, e anch'essa sazia la fame del povero. Se ne fà farina e pane mista a frumento. La si mangia sola, lessata, cotta sotto la cenere. In cucina serve in mille modi, a tavola fà capolino in tutte le vivande, in tutti i piatti; caccia il naso perfino nella pasticceria. La patata è il pane degli Inglesi. Non si può immaginare Svizzera senza *kartoffeln*. La cucina tedesca è basata sulla patata. Non c'è brodo, minestra, intingolo o vivanda ove la patata non ne sia il principale costituente. Ogni città, ogni borgata le dà nomignoli particolari di tenerezza: *Tüfken, Töffelken, Toffeln, Tartuffeln, Tartoffeln, Erdtuffeln, Erdäppel, Erdbirnen, Grundbirnen, Erdbohnen, Bataten, Patatos, Potatos, Kartoffeln*, ecc. Se non ci fosse la patata bisognerebbe inventarla per loro. Dalla sua fermentazione se ne cava un'acquavite nociva che ubbriaca ed abbrutisce i poveri Irlandesi e gli schiavi dell'America. Colla patata si fà birra e carta. Raschiata e scaldata lentamente nell'acqua forma una specie di saponata che dà lucentezza e bianchezza alle lingerie. Serve di foraggio ai quadrupedi, di cibo ingrassante al pollajo. Sotto l'aspetto medico; Redi scriveva: « *Hanno le patate nome d'essere un po' ventose, a me però non è paruto, ch'abbiano questo difetto, ma può essere che*

lo abbiano se sieno mangiate soverchiamente. » Sono un antiscorbutico, servono crude raschiate come cataplasma nelle piaghe cancrenose, sono rimedio volgare nelle scottature. Gordon in China viveva giorni e giorni di sole patate. Ma se la patata è sanissima quando è sana, quando incomincia a germogliare, si spoglia della fecola e allora è nociva, sviluppandosi pure la *solanina* che è veleno. Vi sono stati casi di avvelenamento di patata che si manifesta coll'idrope e piaghe cancrenose all'estremità.

Brodo di farina di patata. Stemperate in poco brodo un gran cucchiajo di fecola e versatela così stemperata nel resto del brodo già bollente, rimestando bene finchè non sia nè troppo denso nè troppo liquido.

Patate al lardo. Fate friggere dei piccoli pezzi di lardo. Quando ànno preso colore aggiungetevi un mezzo cucchiajo di farina che si farà tostare sotto continuo rimescolamento. Condite con pepe, poco sale, una pianticella di prezzemolo, una mezza foglia di lauro e bagnate il tutto con acqua e brodo. Dopo cinque minuti di bollitura gettatevi dentro i pomi di terra crudi e tagliati a fette. Cotti che siano togliete la pianticella di prezzemolo e la foglia di lauro, sgrassate e servite.

Frittura di patate. Cotti e pelati sei od otto pomi di terra, pestateli nel mortajo con due cucchiaj di prezzemolo trito, sale e canella in polvere. Quando la pasta comincia ad essere ben legata e lucente, dividetela in tante frittelle e fatele friggere nel burro, voltandole finchè abbiano preso un colore dorato scuro.

Patate alla panna. Cotto e pelato e tagliato a fette intere un chilo di patate, fate fondere in una casseruola un etto di burro con un cucchiajo di

farina bianca e dopo pochi minuti aggiungetevi due bicchieri di panna con sale, pepe, poca noce moscata e prezzemolo trito. Quando la panna sarà presso a dare i primi bollori gettatevi dentro le patate e lasciatele cocere facendole saltare di tanto in tanto. È squisito.

Tortelli di patata. Stemperate in un bicchiere di latte un ettogrammo circa di fecola di patata con mezzo ettogrammo di fior di farina di frumento, una presa di sale e un pezzetto di burro. Incorporate bene a fuoco la massa, lasciatela freddare e unitevi uno ad uno cinque tuorli d'uovo. Gettatevi questa pasta a piccole cucchiajate nell'olio o nello *strutto*.

Peperone. — (*Capsicum annuum*). Mil. *Peveron.* - Fr. *Piment.* - Ted. *Beissbéere, Spanischer Pfeffer.* - Ing. *Guinea ow Indian Pepper.*

Pianticella annua indigena originaria delle Antille, del Brasile e Messico. Si semina in primavera a tutto Maggio, ama gran sole e terreno ricco, fiorisce in estate. Nel linguaggio dei fiori: *rabbia.* È detto peperone quasi pepe grande. Ve ne sono 10 varietà, tra queste: il *comune,* lo *storto,* a *ciliegia, dolce del Brasile, tondo,* di *Spagna,* di *Voghera* detto *capsicum grossum,* carnoso corto ed altre. Quello di Cajenne è piccolo e più forte di tutti. Tutta la pianta à sapore acre, piccante, calido, ma principalmente i frutti, e del frutto i semi sono più piccanti ed acri del pericarpio. I frutti verdi ed immaturi si conservano per uso di tavola nell'aceto, che ne mitiga l'acredine. Rossi, maturi, essicati e ridotti in polvere, costituiscono ciò che si chiama pimento, o pepe di Cajenne, che à pur esso i suoi usi culinarj come la più piccante delle droghe indigene. Altri lo vogliono originario

dell'Africa intertropicale, donde fu portato dai negri in America e poi in Europa. I primi che l'introdussero furono i Portoghesi che lo chiamavano *pimenta del rabo* cioè pepe colla coda. Ma visto che il peperone faceva concorrenza al pepe e temendo di danneggiare il commercio del vero pepe, il re di Portogallo ne proibì l'importazione. Tale peripezia del peperone ce la racconta Carlo Clusio in certe sue annotazioni dell'anno 1582. Comunque sia è certo che a noi pervenne dall'America e che prima era sconosciuto. Si chiama *capsicum* dal vocabolo greco che significa mordere, per indicare il suo sapore caustico. Il pimento, è uno degli stimolanti più attivi del ventricolo, risveglia l'appetito, corregge il languore e l'atonia intestinale, sopprime le flattuosità ed è rimedio infallibile contro le coliche prodotte da carne di pesce. Caccia le ascaridi, giova contro le emorroidi, secondo l'Accademia di Parigi. Eccellente il pimento per condire verdure, pesci e in certe salse. Il *capsicum grossum* di Voghera si mangia verde all'olio, e scottato nell'aqua bollente e diviso in quattro parti, toltine i semi si possono imboraggiare e farli fritti. I milanesi dicono anche *peveron* un naso rosso, grosso e bernoccoluto.

Pimpinella. — *[Poterium sanguisorba].* Mil. *Pimpinella.* - Fr. *Primpinelle,* - Ted. *Pimpinelle.* - Ing. *Pimpernelle, Burnet.*

La *pimpinella* (da *bipennula,* per le foglie bipennate) detta anche *salvastrella,* è originaria della Germania. Ve ne ànno 5 specie. È pianticella erbacea perenne, si moltiplica per seme, ma meglio per radici in autunno, si adatta a qualunque terreno, ma lo predilige umido e fresco, à fiori a spira rossastra, nasce naturalmente nelle montagne e nei prati, resiste al freddo. Nel linguaggio dei fiori:

noncuranza. Si coltiva negli orti per uso di cucina, le sue foglie servono per condimento e per guarnizione d'insalata. Si raccomanda per il suo odore di melone. I suoi fiori messi in decozione con certa quantità d'allume sviluppano un bellissimo color grigio che serve a tingere la lana, la seta ed il cotone. Gli antichi ne usavano per guarire dalla tabe. È leggermente astringente.

Pisello. — *[Pisum sativum]*. Mil. *Erbion*. - Fr. *Pois*. Ted. *Erbse*. - Ing. *Comno a pea*.

Noto legume annuale. Quello detto *campestre* nasce spontaneamente in alcune parti d'Italia e di Germania. Ma il *sativum* è quello coltivato negli orti. Avvene molte varietà. Il *nano* (*P. humile*) primaticcio olandese da noi detto anche *quarantin*. Il *quadrato* (*P. quadratum*) o *reale* bianco e verde. L'*umbrellatum*, che è piuttosto d'ornamento nei giardini. L'*excorticatum*, pisello dolce zuccherino che si mangia unitamente al guscio detto in francese *Pois goulus* e da noi *Taccole*, ed altre. Nel linguaggio dei fiori: *confidenza*. Si può seminarli in varie epoche e averli tutti i mesi. Il pisello ama terreno leggero, sostanzioso, lavorato e soleggiato; non vuol essere riseminato nel medesimo luogo. Si fa seccare e si conserva per l'inverno. La varietà verde, in Francia è coltivata su larga scala. In Inghilterra si coltiva il pisello per alimentare le pecore nell'inverno. Vuolsi che il nome di pisello l'abbia da Pisa, antichissima città del Peloponneso, da dove sembra venuto in Italia, come vennero alcuni abitanti di quella Pisa a fabbricare la nostra sull'Arno, che pure battezzarono Pisa, teste Strabone. Altri lo vuole dal nome originario del legume in lingua celtica, o dal vocabolo greco, che signi-

fica cadere. Il nostro nome di *erbion* pare sia un corrotto dell'*Arneja* spagnuolo o un prolungamento dell'*erbse* tedesco. Il pisello fu sempre ritenuto uno dei più graziosi legumi. La storia ci tramanda che aveva l'onore delle tavole reali. Gli autori greci e latini ne parlarono tutti con vera benevolenza, i più maldicenti lo accusano di flattulenze. Perfino l'austerissimo Eupolim, forse il più antico commediografo greco, ne fa menzione onorata. L'imperatore Tito ne andava matto. I medici non potendone dir male, come al loro solito, lasciano però scappare qualche bieca osservazione. Baldassare Pisanelli, medico bolognese, nel suo *Trattato dei cibi et del bere*, dice: « I piselli non sono molto differenti dalle fave, ma fanno venire sospiri et inducono strane meditationi. » Con sua bona pace, il pisello è l'ottimo fra i legumi, digeribile, saporito, nutriente. I freschi e teneri sono più digeribili che i secchi, questi alquanto flattulenti, bisogna lasciarli macerare nell'aqua. Si mangiano anche crudi lorchè sono freschi e tenerelli. Si cucinano in diversi modi: colle minestre, colle carni, nei manicaretti. I piselli si fanno seccare col medesimo metodo dei fagioli e degli altri legumi. Si conservano verdi nell'aqua e aceto e prima di mangiarli si lavano in aqua fresca. Devonsi però raccogliere perfettamente maturi, e si leva ai grani stessi la prima scorza. In Francia, colla buccia mista ad altre erbe aromatiche ed amare, si faceva una specie di birra usata principalmente dai contadini. Nel Chilì è molto popolare la *chicha de oloja*, bevanda fermentata che si fabbrica coi piselli e col maiz. Nell'anno 1536 il cardinale Lorenzo Campeggio à dato un pranzo in Transtevere alla Maestà Cesarea di Carlo V, Imperatore. Era giorno quadragesimale « *et prima fu posta la tavola con quattro tovaglie profumate.... et dopo vari*

servi i ; » furono portati « *piselli alessati con la scorza et serviti con aceto et pepe sopra , libre 8 in 4 piatti.* » Poi dopo molti altri servizii « *levata la tovaglia et data l' aqua alle mani si mutò salviete con forcine d' oro et d' argento con stecchi profumati in 12 tazze d'oro et mazzetti di fiori con garofoli profumati* » e tra le altre cose furono ancora serviti « *piselletti teneri con la scorza conditi libre 6 in 3 piatti.* » Tanto ci tramanda Bartolomeo Scappi, maestro nell'arte del cucinare, del quale Papa Pio V dice: « *Peritissimi magistri Bartolomei Scappij qui nunc prefectus est ex nostris intimis coquis.* (Dal Breve: *Datum Romæ apud Petrum. Tertio Kalendis Aprilis,* anno quinto).

Piselli allo zuccaro. Fate cuocere a fuoco ardente per un quarto d'ora tre ettogrammi di piselli con mezzo etto di burro, un bicchiere d'aqua e 27 grammi zuccaro ed una presa di sale. Divenuti teneri ritirateli dal fuoco e unitevi quattro tuorli di uova bene sbattuti, con un mezzo bicchiere di panna. Rimetteteli tosto al fuoco e, senza più lasciarli bollire, smoveteli continuamente finchè si vedano ben legati. (Vedi avvertenza in *Cece*).

Pomodoro. — *(Solanum Lycopersicum, Lycopersicum esculentum).* Mil. *Tomates.* - Fr. *Tomate.* - Ted. *Lieberapfel.* - Ing. *Lovcapple.*

Pianticella annua conosciutissima, originaria dall'America Meridionale e venuta tardi in Italia. La sua propagazione in Europa non conta più di due secoli. Cento anni fa era appena conosciuta da noi. Vuol terreno lavorato, piuttosto asciutto, non tanto pingue e molto soleggiato. Si semina in Febbraio su letto caldo e si trapiantano le pianticelle sviluppate quando non s' abbia più a temere il freddo e

la brina. La troppa vegetazione è a scapito del frutto. Avvene molte varietà. Il *rosso nano precoce*, abbondantissimo di frutti grossi, succosi, saporiti, di lunga conservazione dopo colti. Il *mostruoso conqueror*, dà frutti enormi da un chilogrammo. A *fusto arboreo*, così detto perchè si mantiene dritto e robusto a mo' di un alberetto senza sostegno e produce frutti grossi di un rosso assai intenso e si possono conservare più di qualunque altra varietà a frutti grossi. Il *piccolo, a forma di pera*, che à frutti a grappoli, sono i migliori per mettere in aceto e si conservano sospesi all'asciutto anche nel verno. Il *rosso liscio*, o senza coste, rimarchevole per la sua bellezza e grossezza. Il pomodoro è un frutto bello ed allegro. Anno ragione i francesi di chiamarlo *Pomme d'amour*. Ancor verde, a metà maturanza, se ne fa frittura aciduletta, si mangia in insalata, si mette nell'aceto per l'inverno. Maturo, rosso, se ne fa salsa gustosissima che oramai serve in cucina per pressochè tutti gli intingoli ed anche per confettura. Il pomodoro è meglio condimento che cibo, non dà alcun nutrimento. È salubre, benchè contenendo molto acido ossalico, il suo uso troppo generoso e smodato può disporre all'ossularia, produce vertigini, ronzio, gastralgie ed altri disturbi nervosi. Dalle foglie del pomodoro se ne cava una tintura ocracea.

Conservazione dei pomidoro. — Sceglieteli abbastanza maturi e non ammaccati, metteteli in un'olla e versatevi sopra dell'aqua salata nella proporzione di 80 grammi di sale per ogni boccale d'aqua. Coprite il vaso con un pannolino fitto e serbatelo in sito fresco.

Salsa pomidoro per pasta, piatti in umido e frittate. — Fate friggere in una casseruola un sedano, una carota a fette, del prezzemolo, una foglia di

lauro, con 60 grammi di burro. Aggiungetevi quindi 9 ettogrammi pomidoro fatti in pezzi, condite con sale e pepe. Lasciate bollire finchè la salsa sia densa, poi passatela allo staccio e allungatela con brodo.

Porro. — *[Allium porrum]*. Mil. *Porr.* - Fr. *Porreau.* - Ted. *Porre.* - Ing. *Leck.*

Radice erbacea indigena. Si semina in Febbrajo e Marzo, si trapianta in Luglio e Agosto. Ama terreno grasso e lavorato, bona esposizione e molta aqua, non teme il freddo. È della famiglia dell'aglio e delle cipolle, delle quali divide la patria e la maniera di coltivazione. La parte edule è la bianca. Il porro serve per condimento alle minestre, si fa accomodato con burro e formaggio, è buonissimo piatto di verdura. Erano celebri quelli di Ariccia, dei quali Marziale, lib. 13:

Mittit præcipuos nemoralis Aricia Porros
In niveo virides stipite cerne comas.

Plinio però anteponeva a questi, quelli d'Egitto. E diffatti gli Ebrei tolti alla schiavitù da Mosè rammentavano sospirando i cocumeri, i meloni, i porri, le cipolle e l'aglio d'Egitto! (*Num.* 2). Acrone, medico agrigentino, amico di Empedocle, li faceva cuocere sotto la brage. Nerone li mangiava spesso perchè diceva che i porri lo facevano cantar bene. Taddeo, medico fiorentino insignissimo, che li mangiava crudi col sale, dice che purgano lo stomaco e provocano l'appetito. Marziale condannava i porri tarentini pel cattivo odore che lasciavano in bocca:

Fila Tarentini graviter redolentia porri
Edistis quoties, oscula clausa dato.

Al giorno d'oggi sono un cibo un po' grossolano e per molti sono indigesti.

Prezzemolo. — *(Apium petroselinum)*. Mil. *Erborinna*. - Fr. *Persil*. - Ted. *Petersilie*. - Inglese *Pars-ley*.

Il suo nome dal greco *Selidon*, o, secondo altri, da *Petrosselene*, pietra di luna, avendo i semi la forma d'una luna nascente. Vuolsi originario della Sardegna, dove cresce naturalmente, ma oggi è comune a tutti i paesi. Il prezzemolo non teme nè il caldo nè il freddo, non è niente delicato riguardo al terreno, amando però meglio quello leggero, ricco ed umido. Si semina a primavera e se ne à tutto l'anno. Avvi la varietà *riccia*, o prezzemolo *crespo*, le cui foglie sono frastagliate; la varietà *grossa*, o prezzemolo *sedanino* di Napoli, le cui radici voluminose sono buone a mangiarsi fritte ed accomodate. L'antico *petroselinon* è quello detto di Macedonia che alligna fra le pietre e fra le roccie (da cui il nome, quasi *apium petrinum*), à foglie più ampie ed è più dolce. La semente invece è più aromatica e d'un sapore che si avvicina a quello del cumino. Questo ama i terreni sabbiosi e teme il freddo. Avvi quello di palude e quello di montagna selvatico. Il prezzemolo comune somiglia molto alla cicuta che nasce spontanea negli orti, si riconosce però all'odore, perchè quest'ultima puzza tagliandola, e tramanda un odore disgustoso di sorcio. Tutta la pianta del prezzemolo à odore e sapore aromatico, rende i cibi più sani e più aggradevoli, eccita l'appetito e favorisce la digestione. Entra gradito ospite nelle minestre, nelle zuppe, pietanze, guazzetti e salse. Ercole, dopo aver ucciso il Leone Nemeo, si cinse la tempia con una corona di prezzemolo, da qui la consuetudine d'incoronare i vincitori nei giuochi nemei. I poeti pure s'incoronarono di prezzemolo, onde Virgilio: « *Floribus atque apio crine*

ornatus amaro. » Plinio dice che non solo il prezzemolo è un cordiale per gli uomini, ma lo è anche per i pesci: « *Pisces quoque, si ægrotant in piscinis, apio viridi recreantur* » il che vuol dire: se ti si ammalassero i pesci nella piscina, mettivi delle *erborine* verdi che guariranno. Le lepri ed i conigli ne sono avidissimi, anzi il darlo loro fa bene e li fa guarire. Le galline e i papagalli ne soffrono ed anche muoiono. Ma se il prezzemolo è un aroma sano, non se deve abusare, perchè è eccitante, la sua radice è più stimolante delle foglie. Del resto i medici gli assegnano virtù diuretica, dà rimedio nelle malattie d'occhi, è febbrifugo e risolvente, vulnerario e narcotico nelle contusioni, nelle echimosi, negli ingorghi lattei. Le famose pillole *galattifughe* arcana preparazione della farmacia di Brera, constano principalmente di estratto di prezzemolo. Il seme del prezzemolo triturato in polvere serve di cipria per distruggere i pidocchi. Se si prende una certa quantità di prezzemolo e lo si pone nell' aqua per 48 ore e poi se ne spruzzi il suolo e le lettiere si è certi di essere liberati dalle pulci. Impropriamente da noi si chiamano *erborinn* quelle piccole macchie che troviamo nello stracchino di Gorgonzola, le quali sono nè più nè meno che muffa. In un'antica Cronica milanese troviamo che « Menina Briancea fu l'inventrice della *salsa verde* che fassi ottima a Milano nel Monistero Maggiore da quelle sante mani di Donna Anastasia Cotta. »

Salsa di prezzemolo. — Pestate nel mortajo una buona manciata di prezzemolo con della mollica di pane inzuppata nell'aceto e spremuta. Passate il pastume allo staccio, unitevi quanto basta di zuccaro per addolcirlo, una piccola presa di spezie, e dell'olio per renderlo liquido a modo di salsa. Questa si chiama *salsa verde* e serve per il manzo, il pollame ed il pesce in bianco.

Rafano Selvatico o Rustico. — (*Cochlearia armoracea*). Mil. *Cren.* - Fr. *Raifort sauvage.* - Ted. *Kren.* - Ingl. *Horse - Radish.*

Pianta erbacea, perenna, indigena, dà grandi foglie che servono d'ornamento ai giardini e fiori piccoli bianchi in primavera. Cresce naturalmente nei luoghi umidi, ma si coltiva negli orti. Vuol terra sostanziosa, compatta, fresca, ombrosa. Si propaga per le sue radici. È chiamato anche *Barbaforte*, dai Francesi *Moutarde des capucins*, *senape* dei Tedeschi e *Rafano di Cavallo* dagli Inglesi. La radice del *cren* è piccante assai ed acre, è gradevole ai sani. Gratucciata minutamente ed immersa nell'aceto è ottimo condimento per l'alesso, da sola può servire come la senape a condire certi manicaretti e a conciar l'insalata. I frati molto intelligenti di gastronomia e di salse, posero il *cren* sotto la protezione celeste e la chiamarono *Salsa di S. Bernardo*. In Francia se ne prepara vino, birra e una certa specie di sciroppo. I Romani lo chiamavano *armoracea*, nome che ancor conserva. Al dire di Plinio, i Greci lo chiamavano *Pontici armon* e gli Spartani *Leucen*. Era celebre il *cren* d'Arcadia. Il rafano selvatico è eminentemente anti scorbutico, diuretico, anti reumatico. Applicato esternameate è succedaneo ai viscicanti. Raschiato supplisce la senape nei pediluvi e nei senapismi. Dissecato non perde la sua virtù. Non ultima qualità del rafano è questa che raccomandasi specialmente alle signore e alle signorine: infusa la sua radice nel latte fa sparire le macchie dal volto.

Salsa di Cren. — Si ottiene grattando semplicemente la radice e infondendola poscia in aceto. Volendola fare più elegante, appena grattato il cren

si pone nella panna a bollire, con mandorle dolci piste e con zuccaro.

Ramolaccio, Ravanello. — (*Raphanus sativus*). Mil. *Remolazz*. - Fr. *Roifort, Radis*. - Ted. *Rettig*. - Ingl. *Radish*.

Il *Ramolaccio*, o *Armoracio*, è radice annuale, indigena, originaria della China. Vuole terreno sciolto, pingue e a buona esposizione, abborre il massimo caldo. Avvene molte varietà, sì per grandezza che per forma e colore. I *bianchi grossi*, e i *ruggini* dolci d'estate si seminano da Marzo a Giugno, per averne in estate ed autunno. I *rotondi*, o *lunghi*, sia *bianchi* che *neri forti* dal Giugno a Settembre, per averli dall'autunno a primavera. Il *Ravanello*, è *bianco* o *rosso*, *rotondo* o *lungo*, o *rosa lunghissimo* di Firenze. Si può seminarlo tutto l'anno ed averne tutti i mesi. Avvi pure il *Ravanello serpente* (*Raphanus caudatus*) di Giava, ancora poco conosciuto, che à lunghissimi bacelli terminali che possono prolungarsi fino a un metro, di gusto piccante, e che, verde, si pone in aceto. Il ramolaccio e il ravanello addivengono stopposi, bucherati o tarlati e ciò dipende dalla qualità della terra, (chè amano terreni forti, tenaci ed asciutti), o al lasciarli troppo nella terra dopo sviluppati, o al conservarli qualche giorno dopo colti. Il ramolaccio à gusto acre, piccante, si mangia crudo con sale, olio, pepe colla carne. È considerato un condimento pesante allo stomaco e difficile a digerirsi. Fu detto che il ramolaccio fa digerire tutto, ma egli non è digeribile: *Raphanus digerit, at ipse non digeritur*. Sviluppa flattulenze fetide ed acri rinvii. Sono da preferirsi i piccoli e giovani, perchè più teneri e meno acri. Erano celebri i ramolacci di

Delfi ove li mangiavano anche cotti. Democrito li condannava. In Egitto dove erano saporitissimi - *suavitate præcipui* - si mangiavano aspersi di nitro. Campegio Sinforiano « *uomo sapientissimo* » dell'epoca delle crociate, dice che i più grossi al suo tempo erano quelli di Germania. Che i ramolacci sieno indigesti viene attestato anche da Cornelio Celso che scrive: *a levibus cibis ad acres, ab acribus ad leves transire esse radicem*, (raphanum) *deinde vomere*. lib. 3 cap. 16. Si voleva che guarisse dai calcoli urinarj. Oggi raschiato ed applicato come cataplasma attorno al collo, il popolo lo usa come risolvente nelle angine, e ne fa sciroppo che trova utile nella tosse ferina e nei catarri ostinati. I cronisti ci tramandano che il ramolaccio era la passione di Carlo Magno, passione ereditata da suo figlio Pipino. Dai nostri contadini viene chiamato: *Salam de prœusa* - e negli educandati - *Polpett de magher*.

Rapa, Navone. — *(Brassica rapa. B. esculenta. B. hortensis)*. Mil. *Rava*. - Fr. *Navet*. - Ted. *Rübe*. - Ingl. *Turnip*.

Radice erbacea annuale, indigena, di patria ignota, che vuol terreno ricco, leggero, fresco. Si semina tutto l'anno, si raccoglie come la patata. Varietà: *lunga dolce (hortensis)* detta, quando è cotta da noi *bojocch*, la *rotonda* a radice compressa. La rapa è carnosa, dolce, di facile digestione, di sapore ignoto, e contiene il 92 % d'acqua. Si sfetta nelle zuppe, nelle minestre, si mangia condita col burro, formaggio e spezie, in salsa bianca, in insalata, si frigge. Si marita bene al montone e all'anitra. La sua semente dà olio da ardere. Dal sugo espresso e fermentato se ne può cavare spirito pure da ardere.

In Francia, Belgio ed Inghilterra si coltiva la specie gialla, per foraggio e vi vengono grossissime. Il suo nome di rapa, viene da *rapere*, verbo latino che significa rubare, perchè le rape mangiandosi crude dai Romani, si rubavano volentieri dai passanti nei campi. Pare che presso gli antichi fosse un cibo ghiotto, perchè tutti ne parlano. Marziale ne vantava il sapore allorchè ànno sentito il freddo.

Hæc tibi brumali gaudentia frigere rapa
Quæ damus in cælo Romulus esse solet (lib. 13).

Ne parla perfino Seneca nell'Ep. 87. - *Olivetum cum rapo suo tranferre.* I Greci magnificavano quelle di Corinto, della Francia e della Beozia. Erano notabili per la rotondità quelle di Cleone piccolo villaggio non lungi dalla selva Numea, citato da Ovidio (metam. 6) e per la lunghezza i Romani davano la palma a quelle di Amiterno città della Campania, patria di Sallustio - Indi venivano quelle di Nurzia, antica città della Sabina, patria di Quinto Sertorio, *vir rei militaris*, delle quali rape parla Virgilio chiamandole *frigida Nurtia* (En. 7). Infine venivano le Veronesi. Anche il Mattioli, che à visto le famose rape di Norcia e di Anagni dice che pesavano 30 libbre. - *Sæpius librarum triginta pondere.* - Il Giovio, fino da tre secoli fa nella sua *Larii lacus descriptio*, parlando di Pigna in Vall'Intelvi, la dice: « *Oppidum cum arce, frumenti candoris, et magnitudinis eximii, et rapis nursinis æque similibus* ». Marco Catone della famiglia Porcia, detto *Censorio*, tribuno, console, senatore, ricchissimo, si preparava da sè il piatto di rape e di quella viveva *saluberrime*. Marco Curio Dentato stava cocendo le rape sotto la cenere, quando rispose ai Sanniti che gli offrivano dei tesori a lasciarli in pace: *Non vincerete coll'oro colui che non*

avete potuto vincere colle armi. La rapa vuolsi rinfreschi. Con essa si fanno decotti anti flogistici e diuretici, e colla sua polpa cataplasmi mollitivi usati in campagna contro i geloni, la si dà ai majali ai quali ingrossa e dilata l'epigastrio. La Sapienza popolare dei Milanesi ad indicare un sempliciotto, dice: *Sempi come una rava, vess una rava.* E ad un medicastro: *Dottor de rava.*

Rapunzolo. — *(Campanula rapunculus, c. rampucoloides).* Mil. *Rampoegen.* - Fr. *Raiponce.* Ted. *Rapunzel.* - Ingl. *Rampion.*

Il *Rapunzolo* o *rapenzolo* è una radice erbacea della grossezza del mignolo, perenne, indigena, bianca, fragile, carnosa e tenera. Dà fiori da Maggio a Settembre di un turchino pallido in pannocchia terminali: à seme minutissimo. Il suo nome dalla sua somiglianza colle rape. Si propaga meglio dividendo gli stelloni o la sua radice. Vuole terra leggera e alquanto sabbiosa, esposizione fresca ed ombrosa. Cresce naturalmente intorno alle roccie, ai vecchi muri e nei prati di montagna. Codesta radice è mangereccia, saporita e di bon gusto, ad alcuni riesce un pò indigesta. E fiori e radici forniscono una delle più delicate insalate. Si usa molto in Toscana e massime a Firenze. Si mangia tanto cruda che cotta ed anche fritta. Merita di essere coltivata negli orti per la sua bontà. Il raccolto si fa da Gennajo a Febbrajo e si continua fino a che le piantine non emettano il fusto seminale. Coltivata diviene più grossa. À virtù alquanto tonica. Plinio la chiama *Rapa Sylvestre.* I Francesi: *Petite raiponce de Carême.* Un giornale francese raccontava che Béranger era ghiotto di questa radice e ch'era la delizia delle sue *dinettes* primaverili.

Riso. — *[Oryza Sativa]*. Mil. *Ris.* - Fr. *Ris.* - Ted. *Reis.* - Ingl. *Rice.*

Pianticella annuale gramignacea, acquatica, originaria della China e delle Indie Orientali, che dà il grano da tutti conosciuto. Il suo nome, riso dal greco *Oryza*, derivato anch'esso dall'arabo *Eruz*. Dopo il frumento è l'alimento più sano e nutritivo. Il riso nasce, vegeta e matura nell'acqua, ed ama tutta la pompa del sole: non può vivere senz'acqua e senza sole. Nel linguaggio dei fiori: *Ricchezza*. Si coltiva dappertutto. Il riso per esser buono, dev'essere novo, ben mondato, ben netto, grosso, bianco, che non sappia di polvere nè d'altri odori. Il riso di più difficile cottura è il più saporito. Col riso si fà pane, il quale è assai bianco e di bon gusto, ma non s'inzuppa bagnandolo. Ma l'uso principale del riso è nella cucina. Nazioni intere se ne fanno il loro pascolo quotidiano. Il *Pilao* dei Cinesi non è che il riso. Si cuoce da noi ogni giorno in minestra, al grasso, al magro, col burro, col latte, coll'olio. Si mescola con ogni sorta di legumi, erbaggi e carnami se ne fanno torte, pasticci, frittelli, tortelli. Universalmente lo si fà cuocere sino all'intero disfacimento, solo dai noi si mangia, come si dice al *dente*. Sarà forse per effetto di assuefazione, ma da noi lo si trova più saporito così. La cucina Milanese à dato al mondo col riso quel capolavoro, che si chiama *Risotto*, il vero monopolio del quale, per quanto si sia fatto, non si è ancor tolto dalle mani dei *veri* Milanesi. Alcuni asseriscono che da noi il riso venne introdotto nel secolo XVI, ma è certo che in Italia, invece era anticamente conosciuto. Plinio scrive che in Italia, « *maxima est copia*, (*oryza*) *ubi ex ea phtisana fie-*

bat, quam reliqui mortales ex hordeo conficiebant. Teofrasto, che lo chiama pure *oryzon*, attesta che ai suoi tempi era seme peregrino. Il Bolognese Crescenzio nel 1301 parlando del riso lo chiama *tesoro delle paludi.* Nel IX secolo era già coltivato in Sicilia. Nel 1481 il riso è annoverato fra i prodotti del Mantovano. Nel 1521 fra quelli di Novara e Vercelli. Da noi il migliore è il Milanese, il Novarese e quello delle Puglie. I medici gli danno virtù calmanti, astringenti, anti etiche. Gli Indiani ne cavano un liquore spiritoso che chiamano Arak, liquore che si fa anche in America sotto il medesimo nome. La paglia del riso serve a molte ingegnose manifatture. Se ne fa carta leggerissima e finissima anche per sigarette. L'acqua di riso fa diventar bianca e morbida la pelle. I Milanesi dicono che il riso nasce nell'acqua e deve morire nel vino. Il riso è la ricchezza dei nostri fittajoli: *Fittavol de ris, fittavol de paradis*, dice un proverbio.

Risotto Milanese. — Fate friggere in una casseruola del burro e della midolla di manzo con cipolla ben trita. Tirate la cipolla color d'oro, e mettetevi il riso, che lascerete tostare un poco rimenandolo col mestoletto, quando è tostato, gettatevi dentro un bicchiere di vino bianco e consumato il vino mettetevi lo zafferano che basti a renderlo d'un bel colore dorato e a poco a poco del brodo, lasciandolo bollire allegramente con fuoco vivo, finchè sia cotto a denso ma non troppo. Frattanto che bolle stemperatevi dentro del *cervellato* e del formaggio di *grana* rimenandolo continuamente. Tolto dal fuoco, alla sua cottura al dente, *manteccatelo* con poco burro fresco e lasciatelo in riposo qualche minuto sotto il coperchio della casseruola.

Riso in Cagnoni. — Fate cuocere il riso nell'acqua salata e poi levatelo asciutto dall'acqua. Pre-

parate intanto quattro acciughe, ridotte in pasta con poca cipolla, fate tostare con burro ed olio d'olivo. Indi unite il riso rimestandolo bene e conditelo con sale, pepe, e noce moscata e buon formaggio trito di *grana*.

Farina di riso preparata in casa. — Di rado si trova della buona farina di riso. Ecco in qual modo potete prepararvela. Dopo lavato il riso fatelo bollire in poca acqua ben limpida finchè sia disfatto, lasciatelo sgocciolare, stendetelo sopra un foglio di carta e fatelo seccare al sole. Quando sarà ben secco pestatelo nel mortaio e stacciatelo. Questa farina che è già cotta, basterà gettarla nel brodo che bolle, o nel latte parimente bollente ed addolcirlo con zuccaro, per avere una minestra rinfrescante e nutritiva.

Rosmarino. — *[Rusmarinus officinalis. R. hortensis]*. Mil. *Rosmarin, Usmarin.* - Fr. *Rosmarin.* - Ted. *Rosmarin.* - Ingl. *Rosemary.*

Il suo nome da *ros*, rugiada e *marinus* marina, - *rugiada di mare*, - nascendo spontaneo sulle rive di questo in tutta l'Europa Meridionale. Nel linguaggio dei fiori: *La tua presenza mi consola.* Lo *Rosmarino* o *Ramerino* è un arboscello perenne, indigeno, originario dell'Oriente. Ama essere addossato ad un muro ad esposizione di meriggio e levante, terra leggera, piuttosto sabbiosa. Teme i venti e massime il freddo. Si moltiplica per divisioni di radici, per getti ed anche per via di *margote*. Varietà: l'*augusti folius*, l'*argenteus*, l'*auratus* e il *latifolius*. Tutta la pianta à odore forte aromatico e balsamico. Sapore acre, amaretto. Il rosmarino si adopera in cucina a dar sapore agli arrosti, e alle carni che si mettono in infusione. In medicina è

stimato come stomachevole, stimolante, emmenagogo. Se ne cava un olio essenziale, che nelle spezierie chiamasi *Oleum Anthos*. Dai cauli fioriti si compone l'acqua così detta *della Regina d'Ungheria* contro l'isterismo, ecc. In profumeria entra quale componente di varie acque odorose tra le altre della famosa *Acqua di Colonia*. Dai Greci veniva chiamato *Libantide Coronaria*, perchè serviva ad intessere corone. Oltre i soliti scrittori di cose naturali ne fà cenno Virgilio:

Liliaque et roris non avia cura marini
Herbaque thuris opes priscis imitata Sabina

Ed Orazio 3 De Art. Am. « *Rosmaris et laurus nigramque myrtus olent.* » Oggi s'incoronano col rosmarino, capponi, uccelletti e polpettine. Serve secco e bruciato a disinfettare le stanze degli ammalati.

Salvia. *(Salvia officinalis, S. Hortensis)*. Mil. *Erba savia* - Fr. *Sauge* - Ted. *Salbei* - Ingl. *Sage.*

Salvia è dal latino *salvare* per le grandi virtù che possiede. È pianta erbacea perenne, originaria dell'Armenia, si moltiplica per getti, per divisione di radici ed anche per semi. Brama terra sostanziosa ma piuttosto leggera, vuol essere di preferenza addossata al muro, ama il sole, porta fiori dal Giugno al Luglio. Nel linguaggio dei fiori: *Ambizione, stima.* Ve ne sono più di 80 varietà, gran parte delle quali si distinguono, per loro grato odore e per l'eleganza. L'*Officinalis* che è quella comunemente conosciuta si coltiva negli orti per la cucina e la medicina. La parte usata sono le foglie e le cime fiorite, à forte odore aromatico, sapore caldo amaro piccante. La salvia cruda mescolata con cipolla in insalata eccita l'appetito, massime posta sopra le alici. Se

ne veste ogni arrosto in special modo gli uccelletti e i pesci, ai quali dà bonissimo odore e sapore. Pesta e stemperata con aceto, mista con zucchero ed aglio fà una salsa non isgradevole. Le minestre di legumi (e più quella di ceci) prendono sapore dalla salvia. Involta nelle frittelle massime se di farina di castagne, dicono sia ghiotta. Cotta con aceto olio, zafferano e poco zuccaro fà un'ottimo marinato per il pesce. Friggesi la salvia con olio, burro, strutto, se ne regalano tutti i fritti. La salvia sta bene per tutto, fuori che nei lessi a' quali non s'addice per la sua amarezza. Attiva le funzioni digerenti e circolatorie, aumenta il calore animale, modifica l'influenza nervosa. La farmacia ne estrae un'olio essenziale, e ne fa un'infusione della quale la medicina si serve ad eccitare i sudori e a rianimare le forze vitali, perchè la salvia è tenuta come un buon stimolante. Il decotto di salvia è giudicato volgarmente come un febbrifugo e in primavera come un depurativo del sangue. Gli antichi ne facevano molto caso. Tutti l'ànno lodata. Da Agrippa veniva chiamata *herba nobilis*, *herba sacra*. Era tanto comune il suo uso presso i latini che inventarono perfino il verbo *salviare*, dare una porzione di salvia, condire colla salvia. E la Salernitana si meraviglia come possa morire un'uomo che abbia nel suo orto la salvia: - *Cur moriatur homo cui salvia crescit in horto?* - I medici francesi la battezzarono *Teriaca naturale*. La salvia veniva creduta donare l'immortalità e serviva per imbalsamare i corpi e si portava addosso e si mangiava nelle battaglie. Servio ci tramanda che il cuoco di Mecenate, faceva arrostire gli uccelletti colla salvia. La salvia è un cibo graditissimo alle api che dai di lei fiori cavano un miele saporito. Le sue foglie servono a pulire i denti. Frate Anselmo da Busto

suggeriva ai predicatori e agli avvocati, di tenere una foglia verde di salvia sotto la lingua, chè la rende più agile e sciolta. Guardatevi dal suggerire tale segreto alla vostra domestica. Coi fiori della salvia si prepara una conserva deliziosa. Le foglie secche si fumano come tabacco, quale rimedio antispasmodico contro la cefalalgia nervosa e l'asma. I Chinesi ne sono ghiottissimi e si stupiscono come gli Europei vadino a cercare il *the* nei loro paesi, mentre possedono una pianta così eccellente e che trovano preferibile al medesimo. E gli Olandesi facevano incetta in Europa della salvia per venderla carissima ai Chinesi e Giapponesi. La specie *sclarea* si adopera per dare il sapore moscato agresto ai gelati e ad alcuni vini.

Sambuco. (*Sambucus nigra*). Mil. *Sambugh* - Fr. *Sureau* - Ted. *Hollunder* - Ingl. *Elder*.

L'etimologia del *sambuco* è a desumersi dal nome dell'istrumento a cui servì primamente. Il greco *sambuke* ed il latino *sambuca* era istrumento musicale fatto a triangolo, forse la *synphonia* biblica, citata dal Calmet; in sostanza, la cornamusa, la nostra *tiorba* fatta di cannuccie di sambuco, quella stessa che adoperava Orfeo, uno dei primi *Sambuciarii*, per far ballare i sassi. Onde *Sambucistria* la ballerina, e *sambucam cothurno aptare*, che era l'operetta d'allora. Anche oggi i ragazzi ciuffolano come Orfeo entro la canna del sambuco. Il sambuco è un arboscello perenne delle nostre siepi, che cresce in ogni terreno. Nel linguaggio dei fiori: *Umiltà*, *riconoscenza*. Dà fiori piccoli, bianchi, ad ombrella di odore delizioso, da noi chiamati *panigada*. La parola *panigada* alcuni vogliono venga dal greco *pana gatos* che vuol dire *ottimo* - altri da *panis gaudium*, per il gratissimo sapore che dona al pane.

I fiori cedono il posto ai frutti a forma di bache verdi in principio, nere quando sono mature, grosse quanto i frutti del ginepro ed in gran numero. I suoi fiori servono al cuoco che li frigge, al fornajo che li mescola col pane, al pasticciere che ne aromatizza le leccornie, al cantiniere che con quelli dà un sapore di moscatello al vino, principalmente il bianco, e all'aceto. Con essi si aromatizzano altresì le acque. I frutti quando sono maturi e neri servono a tingere le acque e vini senza pericolo alcuno. La polvere stessa di essi frutti disseccati, comunica ai liquidi grato sapore. Le bacche nere si mangiano talora preparate con zuccaro e droghe. Il sambuco è adoperato in medicina in molti modi. Se ne prepara un *roob* diaforetico, un infuso teiforme. L'odore aromatico dei fiori finisce col diventare nauseoso e nocevole aspirandolo lungamente. Plinio dice: *E Sambuco vertigines sonnusque profundus.* - Dal Sambuco vertigini e sonno profondo. Colle bache nere fino da' suoi tempi, le donne usavano tingersi i capelli, forse con minore risultato, ma certo con minori pericoli che oggi. In Norvegia si mangiano infuse su aceto come i citrioli. In Inghilterra se ne fa una specie di vino. I frutti sono alquanto purgativi e gradito pascolo dei merli. I rami del sambuco, scrive il cardinal Simonetta, sono preziosissimi, per fare orinare i cavalli battendo loro coi rami sotto la pancia. L'odore graveolente del sambuco, scaccia le mosche, le farfalle e gli scarafaggi. Il sugo delle cime del sambuco unito a grasso di maiale, ungendone i cavalli e gli asini allontana da loro le zanzare. Mettendone dei rami fra i cavoli si liberano dalle *gatte*, al qual uso servirebbe meglio l'altra specie puzzolente detta *sambucus ebulus* o *sambuco nano*, da noi conosciuto sotto il nome di *ughetta*, la quale scaccia pure i topi.

Satureja. *(Sathureja horthensis)*. Mil. *Segriggiœla* - Fr. *Savourette, Suriette* - Ted. *Saturei* - Ingl. *Savorey*.

Satureja, santoreggia, savoreggia, caniella, peverella, erba acciuga è la medesima pianticella annuale, originaria della Spagna, vaga per la sua fioritura bianco porporina. Si risemina da sè abbondantemente, e nasce facilmente dovunque. Nel linguaggio dei fiori: *ingenuità*. Ve ne sono 8 varietà, tutta la pianta è aromatica. I cuochi la ricercano per rendere più grato il sapore delle fave, delle lenti, dei piselli secchi, e degli altri legumi, ai quali si unisce assai bene, come in tutte le salse I Tedeschi la mettono nel loro *Sauer-Kraut*. Fu chiamata la salsa dei poveri. È utile in medicina, come stomachica, la sua decozione è buona per gargarismi e spruzzata nelle orecchie per le otiti, da qui forse il suo nome popolare di *santoreggia*, giova nelle affezioni vaporose. Colla satureja se ne profumano le abitazioni in tempo di epidemia e le stalle quando regnano le epizoozie. Il suo nome satureja dall'antico *satyreja* perchè di questa erba se ne cibavano volentieri i satiri, certi uomini, che c'erano una volta e che avevano le corna e i piedi di capra. Era detta dai Romani *cunila* e *conyza*, (da qui l'altro nome popolare di *coniella*) che il volgo chiamava anche *pulicaria* perchè serviva a scacciare le pulci, virtù che conserva anche oggidì, emula della maggiorana. I fiori della satureja, sono cibo graditissimo delle api.

Scorzonera. — *(Scorzonera, sativa)*. Mil. *Scorzonera*. - Fr. *Scorzonnère, Salsifix*. - Ted. *Scorzonere*. - Ing. *Viper's Grass*.

La *scorzonera* è una pianticella erbacea, della famiglia delle cicorie, della quale si mangiano le

radici. Se ne conoscono 8 varietà. Da noi due se ne coltivano. La *bianca* (*tropogon porrifolium*), che è annuale, e si semina in primavera, per raccoglierne le radici in Ottobre ed in seguito, e vuole terreno profondo e grasso. È dolce e si fa friggere e conciare con burro come i legumi ed in insalata. L'altra la *nera*, o *salsifino* (*scorzonera hispanica*) è meno coltivata delle precedenti, perchè meno preferibile. È bisannuale, e produce una lunga e carnosa radice a pelle nera e carne bianca, di gusto amaro, che mangiasi pure a mo' dell' altra. Si semina egualmente, à fiori violacei in Luglio. Nel linguaggio dei fiori: *rozzezza*. Benchè perdurino due anni nel secondo perdono di bontà. Gli uccelli sono assai ghiotti del suo seme. La specie *humilis* dà fiori dei quali si cava una tintura color nero. Alla prima specie (*tropogon*) appartiene quella così detta *barba di becco* o *barba di prete* (*tropogon pratense*) in milanese *barbabicch* o *erbabicch* od anche *bassabicch*. Alcuni la vogliono originaria dalla Siberia, ma pare invece che sia della Spagna, come lo indica anche il suo cognome *hispanica*, la quale si ritiene pure la sola vera scorzonera. Il suo nome viene dal colore della sua scorza. Il medico portoghese Nicolò Monardes scrive che la scorzonera fu scoperta solo verso la metà del secolo XVI ad Urgel in Catalogna in una località detta il Monte Bianco. E racconta che quel paese era molestato ed invaso da serpi velenose, dette scorzoni, e che un moro d'Africa curava i morsicati colla sua radice. Da qui il medico portoghese inferisce che venne il suo nome di scorzonera, cioè erba atta a guarire dagli scorzoni che, a sua detta, muoiono subito se si riesce a metterla loro in bocca. Ve la dò come l'ò trovata su un libro stampato a Venezia appresso Francesco Zilletti nell'anno 1582.

Insalata di scorzonera. Pulita e bollita la scorzonera in molta aqua, perchè vi perda l'amaro, levatele il fusto centrale, tagliatela a pezzi e conditela con olio, aceto, sale, pepe e poco zuccaro. Preparate questa insalata 3 ore prima del pranzo e solo al momento di servirla, lasciate sgocciolare tutto il liquido che vi sarà raccolto al fondo, aggiungetevi olio e rimestatela bene. Così si dovrebbe pur fare per la Cicoria, l'Endivia e la Lattuga.

Sedano. — *[Apium graveolens, Seseli graveolens].* Mil. *Sèller.* - Fr. *Celeri cultivè.* - Ted. *Zellerie.* - Ing. *Celery Parsley.*

Il *sedano* o *selino* è pianticella erbacea, biennale, indigena à radice tuberosa, di sapor forte, piccante, odore aromatico, nasce naturalmente nelle paludi torbose del Po, si semina in primavera, si trapianta. Ama bona esposizione, terra grassa, copiosi inaffiamenti. S'imbianchisce rivestendolo e rincalzandolo di terra, si difende dal freddo coprendolo collo strame. Diverse varietà, le migliori il *bianco* e *violetto* a costa ripiena, il *sedano rapa [apium radice rapacea]* à la radice che si gonfia e raggiunge ragguardevoli proporzioni. Il sedano è della famiglia del prezzemolo e serve tanto la foglia che la radice, a condire com'esso e a dar sapore a legumi, verdure, carni, ecc. entra in molte salse. Lo si mangia crudo con pepe sale ed olio ed in insalata. Lo si frigge, massime il sedano rapa, (del quale si mangia solo la radice), lo si cuoce in stufato, se ne fà un delicatissimo *purè.* A Napoli lo si chiama *accio* (da Appio). Il sedano e massime il seme è eccitante e per alcuni indigesto. In Oriente è usato il seme contro il mal di mare. Fino dal tempo di Ippocrate, veniva usato per soffumigi contro l'emicrania: *in*

nares cerebro bile infestato. In Grecia, teste Galeno, lo si mangiava in insalata: *oleo et aceto confecto:* ma da molti veniva creduto produrre epilessia e cecità. Plutarco ci ricorda era proverbio, — abbisognare di sedano quelli che sono male in gamba: *qui deplorata sunt valetudine.* I Romani s'incoronavano di sedano nei conviti onde preservarsi dall'ebbrezza. Oggi il sedano nei conviti si mangia per antipasto. Colla polvere del seme di sedano, meglio del *selvatico*, se ne fà un unguento contro i pidocchi.

Segale. — *(Secale cereale).* Mil. *Ségra* - Fr. *Seigle.* - Ted. *Roggen.* - Ing. *Rye.*

La segale è pianticella germinacea, annua indigena. È il cereale dei paesi freddi, montuosi. Si semina in Autunno e raccogliesi nell'estate vegnente. Nel linguaggio dei fiori: *bisogno.* Matura più presto del frumento, vuole terreno sciolto, viene anche negli sterili, negli alpestri, dove non alligna il frumento. La segale è meno nutritiva del frumento e meno atta a far del pane che riesce umidiccio e di difficile digestione. Viene nullameno usata a far pane nel Belgio, nell'Olanda, nella Germania settentrionale e specialmente in Russia dai poveri contadini. Mista però alla farina di frumento rende il pane più bianco e saporito e lo conserva fresco più a lungo. Viene pure mescolata col melgone. Messa nell'acqua la farina di segale, serve per bevanda rinfrescante e nutriente per il bestiame. La farina di segale è pure adoperata in medicina per uso esterno come mollificante e risolutivo. In Russia se ne fabbrica una specie di birra nazionale, chiamata *Quass.* In Groenlandia questa birra la chiamano *Tollwasser* (aqua che fà impazzire). La paglia lunga e forte, per la molta silice che con-

tiene, è utilissima a coprire capanne campestri, tettoje, grondaje, ecc. Una specie di malattia che sopraviene al grano della segale, dà una grande importanza a questa, nella medicina, sia come generatrice di morbi, sia come potentissimo sussidio terapeutico ed ostetrico, ed è quella conosciuta sotto il nome di *segale cornuta* o *chiodo segalino*, in francese *ergót*.

Il suo nome dal celtico *segàl* che significa *falce*, d'onde in latino il nome generico *segestes* alle biade, che si falciano, mentre i legumi e le frutta si colgono. La segale non pare fosse conosciuta dai Greci, nessuno dei loro scrittori ne parla. Dei Latini il solo Plinio ne fà menzione, ma come di grano infimo e di nessun conto.

Senape. — (*Sinapis*). Mil. *Senape*. - Fr. *Moutarde*. - Ted. *Senf*. - Ing. *Mustard*.

Il suo nome dal vocabolo greco che significa *nocevole agli occhi*. Vuolsi originaria dalla Tessalia. È pianta erbacea annuale, indigena, piuttosto coltivata che spontanea, fiorisce in Giugno e Luglio. Si propaga per semi in primavera ed ama terra sostanziosa. Nel linguaggio dei fiori: *Dispetto*. Avvene due varietà: la *bianca* e la *nera*. La prima à fiori grandi d'un giallo pallido, di sapore delicato, viene coltivata molto in Inghilterra e preferita per uso gastronomico. La *nera* à fiori piccoli gialli, dà seme più minuto ed à sapore più forte ed acuto, e questa è la più usitata. Polverizzato il seme della senape nera, serve a preparare coll'acqua, o col mosto, o coll'aceto, o collo zuccaro, o col brodo, o misto a droghe e sapori, le varie paste liquide dette *mostarde* o salse di senape in uso giornaliero per la tavola. I giovani getti della

senape si mangiano in insalata. È antichissimo l'uso gastronomico della senape. Columella, *de re rustica*, ci conservò la ricetta di due salse che componevano i Romani. L'una quale press'a poco la facciamo noi oggi e serviva per condire le rape, l'altra con pignoli ed amido, che raggiungeva *esimia biancheꝛꝛa*, serviva al più nobile uso, di tornagusto per carni lessate e pesci. Galeno suggerisce di renderla dolce. È colla senape che si fabbrica la mostarda e la si rende più o men dolce coll'unirvi zuccaro, miele, o mosto d'uva. (Mostarda viene da *mosto*). La senape stuzzica l'appetito, favorisce la digestione e rallegra lo spirito. Il filosofo Kant usava masticarne i semi per rinvigorire la memoria. La senape serve in medicina a farne i così detti *senapismi*, e se ne cava un olio risolutivo. È eminentemente antiscorbutica. Lo storico Ray narra che all'assedio della Rocella, dove lo scorbuto aveva già colpito centinaia di soldati, la malattia si arrestò prontamente, facendo prendere a tutti come rimedio e preservativo l'infusione di senape nel vino bianco. Dietro ciò l'Ammiragliato d'Olanda, prescrisse che tutti i vascelli dovessero sempre portarne seco sufficiente provvigione. La Scuola Salernitana dice della senape:

Est modicum granum, siccum callidunque sinapis
Dat lacrimas, purgatque caput, tollit vere venum.

La senape è ricordata da Matteo, Marco e Luca nel Nuovo Testamento i quali tutti accennano a quanto disse il Salvatore che di Fede bisogna averne almeno quanto un grano di senape, e basterà questa per fare miracoli.

Salsa di senape. Stendete in un tondo 27 grammi di senape in polvere finissima, con due pizzichi di sal fino — versatevi sopra mezzo bicchiere di bon aceto, stemperate bene il tutto con un cucchiajo

di *legno*, lasciate fermentare per 24 ore, poi raccoglietela in una salsiera da mettere in tavola.

Sesamo. — *(Sesamum orientale).* Mil. *Sesèm* - Fr. *Sesame.* - Ted. *Sesam kraut.* - Ing. *Seseme.*

Il sesamo detto anche *giuggiolena* è pianticella annuale. Si propaga per semi, vuol terra sciolta e pingue e viene sotto l'azione del gran caldo e dell'umido. Ve ne sono 5 varietà. L'*orientale*, cresce spontaneamente nei terreni secchi ed aridi dell'India, del Ceylan, del Malabar, e s'accomoda facilmente nei suoli fertili. Fornisce un fusto alto un metro, diritto, erbaceo, quasi cilindrico, assai ramoso, foglie verdi, fiori bianchi o color rosa in Giugno. I semi di esso col calore e colla pressione forniscono il 48 % di olio che è così limpido e gustoso da rivaleggiare colle migliori qualità dell'olivo, per le quali viene sovente venduto, essendo l'olio di sesamo riconoscibile solo per contenere meno sostanza. Inoltre l'olio di sesamo à il merito di non mai irrancidire. Il vantaggio dell'olivo su questa pianta è quello di poter allignare anche in luoghi erti ed asciutti ed in terreni poco profondi. Il sesamo non reggerebbe nei paesi montuosi anche per i venti. Vuolsi originario dell'Asia Minore e precisamente dalla Paflagonia, dove esisteva pure la città di *Sesamon* chiamata poi Amastris, della quale parla Plinio. In Bologna se ne sono fatte molte esperienze notate nel *Giornale d'Italia di scienze naturali.* Coi suoi semi in Egitto se ne fà una minestra saporita. In Sicilia lo si metteva nel pane. Oggi ancora si mangiano arrostiti e cotti come quelli del riso e dell'orzo, e macinati forniscono una farina grossolana, ma di cui i pasticcieri si servono assai. Era conosciuto il sesamo in Oriente sino dai tempi più

remoti. Da Plinio fu messo il sesamo fra i cereali, da Columella fra i legumi, da Teofrasto fra i grani che non ànno nome. Ateneo nel libro XVI dice che i Greci lo mangiavano torrefatto col miele. Galeno che lo si metteva nel pane, ma che era di sua natura calido. In Egitto i semi del sesamo servono a preparare una pasta biancastra, che si usa per mantenere la freschezza e la bellezza della pelle.

Spinaccio. — *[Spinacia oleracea]*. Mil. *Spinaꝛꝛ*. - Fr. *Epinard*. - Ted. *Spinat*. - Ing. *Spinage*.

Lo *spinaccio* o *spinace* di orto è pianticella erbacea annale, indigena, originaria dell'Asia. Vuol terreno sciolto, sostanzioso, lavorato, si semina da Febbrajo a tutto Settembre per averne l'anno intero. Pongasi cura a coprirlo leggermente dal freddo e a tenerlo pulito dalle erbe selvatiche. Fra le varietà di spinacci notiamo quello d'*Inghilterra* a semi pungenti, a lunghe foglie, quello d'*Olanda* a foglie rotonde, di *Fiandra*, quello a *foglie di lattuga* larghissime, infine la recente varietà *Viroflay*, la quale sorpassa in prodotto tutte le altre. Il seme si conserva per 3 anni. Lo spinaccio è cibo leggiero, ma gustoso e sano. Chi lo cuoce asciutto e chi all'aqua, migliore il primo metodo. Si mangia in minestra, triffolato, si frigge, si marina. Se ne fà torte e purée, si marita alla frittata, e colle lumache. Gli spinacci sono leggermente lassativi e non convengono a tutti gli stomaci. Fu portato lo spinaccio dagli Arabi in Spagna e dalla Spagna in Italia, e dapprima erano detti *spagnacci* d'onde la corruzione *spinacci*. Serapione invece assevera che in lingua araba sono detti *spanacli*. Altri invece vogliono il suo nome da *spina*, perchè la sua semente è a punta spinosa. Opinano alcuni scrittori che lo spinaccio non fosse

conosciuto dagli antichi, ma pare che fossero da questi indicati sotto il nome di *atriplex* e *blitum*. Greci e Latini convengono che l'*atriplex* e il *blitum* erano: *olus iners ac sine sapore et acrimonia ulla, unde convivium faciunt fæminis, sed nullius in medicina momenti.* Pittagora anzi lo accusa *facere hydropicos morbosque regios* ecc. I nostri medici del medio evo ordinavano il decotto di spinacci a quelli che tossivano la mattina. Onde i Milanesi ànno conservato il proverbio: *vess batteẓẓaa con l'aqua de spinaẓẓ*.

Spinacci alla panna. Cocete una libbra di spinacci, spremeteli fortemente, trituràteli colla mezzaluna e passateli allo staccio. Mettete in una casseruola un pezzo di burro, un pizzico di farina, e lasciate friggere un istante, poi gettatevi gli spinacci e conditeli con sale e pepe. Rimestateli bene per cinque minuti e bagnateli quindi con due bicchieri di panna. Consunta la panna, incorporatevi dentro in fretta tanto quanto una noce di burro, e servite questa purée sulle fette di pane fritto con burro. In tal modo si può preparare la purée di *piselli*, di *taccole* (gaglioli), e di *cornetti* (fagioletti in erba).

Torta di spinacci. (Mil. *scarpaẓẓa*). Alessati, spremuti e ben triturati gli spinacci, struggete a lento fuoco in una casseruola un pezzo di burro con un pizzico di farina, unitevi gli spinacci e rimestateli per cinque minuti. Indi versatevi dentro un pantrito di latte in quantità tale che la torta non resti nè troppo densa nè troppo liquida, e continuate a rimestarla finchè bolla, poi tolta dal fuoco mettetevi qualche mandorla amara pesta, un po' di formaggio grattucciato, canella in polvere, tre uova intere e sbattute, per ogni bicchiere di latte già messo. Bene incorporato il tutto distendetela in una tortiera unta di burro e spolverizzata di pane grattucciato.

Cuocete così la torta dopo di avervi sparsi sopra dei pinocchi, con fuoco sotto e sopra. Così preparate le torte di *cardi*, *coste* e *carote*.

Timo. — (*Thymus vulgaris*). Mil. *Timm.* - Fr. *Thym.* - Ted. *Thymian.* - Ing. *Thyme.*

Piccolo arbusto perenne, indigeno, originario della Palestina. In linguaggio dei fiori significa: *attività*. Ve ne sono ben 20 varietà. Si propaga per semi in primavera e meglio per divisione di radici. Lo si semina per bordure nei giardini, ama buona esposizione, terreno magro ed asciutto. Il timo, detto anche *Pepolino*, *Sermolino*, *Piperella*, *[Serpyllum]* dà piccoli fiori porporini e rosei nella state. Cresce naturalmente nei pascoli, nelle siepi e prati montuosi, à grato profumo, che si marita assai bene a quello delle rose. Il suo nome da *Thymiama*, *profumo*, citato in molti luoghi anche dalla Bibbia. Presso i Greci era l'emblema della forza e del coraggio, teste Dioscoride. Si adopera in cucina per dare aroma alle carni, agli intingoli, ai legumi. È antispasmodico, leggermente riscaldante ed eccitante. Serve nella distilleria per liquori ed aque da *toilette*. Contiene molta copia di olio etereo giallo, dal quale si estrasse recentemente un acido detto *acido timico*, che è preferibile per disinfezioni al fenico, conservando nel suo stato di acido l'aroma della pianta. Il timo è amato dalle capre e dalle api, lo dice Virgilio nell'Egloga 3ª: *Dum thymo pascuntur apes, dum rore cicadæ.* E Orazio al lib. 4, Carm. Od. 2:

. . . . . ut apis Matinæ
Grata carpentis thyma per laborem.

Il timo allontana i topi.

Valerianella. — *[Valerianella olitoria, Sonchus].* Mil. *Scionsgin, formentin* - Fr. *Laeiteron.* - Ted. *Hasen-Kohl.* - Ing. *Sow-thistle.*

Valerianella, o anche *Valeriana, Cicerbita, Sonco, Grispignolo*, è pianticella erbacea, annuale, indigena, che cresce fra le biade delle vigne. A piccolissima radice, le sue foglie ànno sapore gustoso, dolcigno. La valerianella si coltiva anche negli orti, vuol terreno grasso, lavorato, a bona esposizione. Si semina in Settembre per averne nell'inverno e nella primavera, in Agosto per l'autunno. Le sue foglie danno un'eccellente genere d'insalata e bona verdura per condire le minestre. La valerianella è sommamente amata dagli agnelli e dalle lepri, ed è per questo che in alcuni siti è chiamata *allattalepri.*

Zafferano. — *[Crocus sativus].* Mil. *Saffran.* - Fr. *Safran.* - Ted. *Saffran* - Ing. *Saffran.*

Lo *zafferano* è pianta perenne, bulbosa, originaria dall'Asia Minore, dove è indigena. I suoi fiori che dà in autunno sono ordinariamente di un violetto porporino, gli stimmi di un rosso aurora molto odorosi. Nel linguaggio dei fiori: *Sfacciataggine.* Ama terreno asciutto, forte, ben esposto e sostanzioso. Si raccolgono i fiori per levarne i pistilli rossi fragrantissimi. Si moltiplica per bulbilli, che formansi tutti gli anni attorno al bulbo madre, e si piantano in agosto. Varietà il *Crocus vernus, il Crocus multiflorus* e *longiflorus*, che nasce selvaggio in Sicilia. Coltivasi un di presso come gli agli e le cipolle. Vegeta anche nel nord, ma teme i freddi rigorosi e perisce sotto il 15°. Lo zafferano à sapore piccante ed amaro, odore forte particolare. Il suo

nome *crocus* da *crochè* filo, per gli stilli filiformi che costituiscono il suo fiore.

A' tempi di Svetonio, il bulbo dello zafferano durava 8 anni. Nell'Avignonese oggi limitasi a due soli, nella Sicilia a tre, ad Aquila a quattro. Il bulbo è amato dai topi, gli steli dalle lepri. Quantunque originario dei paesi del mezzodì, è coltivato oramai in quasi tutta Europa, perfino in Inghilterra. In Italia tale cultura è antica specialmente in Sicilia e nel Napoletano, e propriamente nella provincia di Aquila, che per aroma e qualità tintoria dà lo zafferano migliore del mondo. Il suo prezzo medio è di L. 150 al chilogrammo. Lo zafferano si usa dai tintori, dai caffettieri, dai pasticcieri, dai profumieri, dai pittori, pizzicagnoli, maniscalchi e cuochi. Per la cucina si dovrebbe provvederlo in fili e non in polvere, onde evitarne la falsificazione. La frode più innocente è quella di esporlo per qualche tempo in luogo umido, affinchè cresca di peso. Lo si falsifica benissimo coi fiori dello *Zaffranone*, o *falso zafferano* (*carthamus tintorius*) che dà un colore scarlatto, con l'*Oricella* (*rocella tinctoria*) che dà pure un color porpora, col *Sommaco* (*rhus coriaria*) ecc. I vapori che sparge lo zafferano nei luoghi chiusi, ove non si possano con facilità dissipare, sono all'uomo malsani e talvolta micidiali, perchè à virtù eminentemente narcotica, ed in medicina passa come rimedio stimolante analogo all'oppio. La scoperta dello zafferano si perde nella nebbia dei tempi. La mitologia vuole che abbia avuto origine da un giovinetto chiamato *Croco* che innamoratosi perdutamente di una ninfa, chiamata *Smilace*, nè piacendo a Barba Giove tale matrimonio, fu da lui cambiato nella pianta dello zafferano, da qui il suo nome di *Crocus. Et in parvos versum cum Smilace flores, et Crocon.* (Ovidio, 4, Metam.). Dioscoride lo raccomanda come

apposto. Sappi che le zucche più vuote di questo mondo, possono elevarsi alla più alta aristocrazia culinaria. Tu potresti apprestare a' tuoi amici, un abbondante, gustoso e variato pranzo, quasi colla sola zucca, vale a dire che essa formi d'ogni piatto, se non l'unico, almeno il principale coefficiente. Sono note le minestre di zucca d'ogni specie e fresche e secche. La si fa cuocere nel brodo, nell'aqua e burro, ovvero nel latte. Se ne rileva il sapore con erbuccie, ova, spezie e collo zuccaro. La polpa delle zucche ed anche i fiori si mangiano fritte, ripiene, accomodate, triffolate, in fricassée, in stufato, ed in polpette. Se ne fanno torte, pasticci, e perfino salami. Colle piccole zucchette lessate o cotte alla brage, o colle tenere cime delle piante bollite nell'aqua si fa dell'insalata che si condisce coll'olio degli stessi semi della zucca. Il sugo di essa fermentato può fornire l'aceto. Colla zucca confettata con miele ed aromi, si provvede il *dessert* di saporite mostarde e confetture, che si rende ancor più vago abbellendole con piccole zucchettine imitanti le pera, le poma, gli aranci. Il pane si forma colla zucca ben cotta, impastata colla terza parte di farina. Finalmente coi semi di zucca, puoi comporre orzate e simili gustose bevande. Che se questo simposio, vuoi prepararlo a' tuoi amici all'aria aperta, lo potrai gentilmente offrire sotto un pergolato coperto colle foglie di una pianta di zucca. Che ne dirò poi delle zucche vuote? Colla scorza di esse puoi farne bottiglie, bicchieri, piatti, cucchiaj, forcine, coltelli, mestole, saliere, lucerne ove arda l'olio del seme suo, recipienti d'aqua, di vino, di liquori, tabacchiere, pipe e quello che vuoi. Le zucche vuote poi servono mirabilmente a sorreggere i mal pratici o novizi nuotatori. A questo proposito, vo' narrarti un aneddoto di Bellavitis e faccio punto. Bellavitis,

mio illustre e celebre collega dell'Università di Padova, ora defunto, veniva un giorno supplicato da uno studente, perchè gli fosse propizio nell'esame: « Veda, professore, insisteva lo studente, se io non passo questo benedetto esame, ò l'inferno in casa mia! Sarei costretto a buttarmi in Brenta. » — Al che Bellavitis: « *Oh no xe pericolo per lu, perchè el sa che le zucche i galleggia!* » Insomma, io non mi perito a chiamare la zucca la più utile delle verdure ed è ingiusto adoperare il suo nome per insultare alle teste umane. Rispetta dunque le zucche e cava loro tanto di cappello, come lo cavi a tante nullità coperte coi galloni di prefetto, di senatore, di generale! Un bacio e vale. »

Frittura di zucche. — Tolta la pelle al collo di una zucca gialla, detta di Gerusalemme, tagliatene la polpa in pezzi grossi un dito, e fateli cuocere lentamente in latte tanto che basti, con una presa di sale. Quando la zucca avrà attirato quasi tutto il latte asciugatene i pezzi, avvolgeteli nel tuorlo d'ovo sbattuto, poi nel pane grattucciato, lasciateli friggere *prestamente* nel burro e serviteli spolverizzati di zuccaro. Badate che i pezzi di zucca non si disfino.

Marinatura di zucche. — Togliete la pellicola verde a delle piccole zucche, tagliatele per tutta la lunghezza in fili sottili, salatele ed aspergetele con poca noce moscata. Dopo mezz'ora spremetele in un pannolino sì che l'acqua ne esca tutta e involgetele nella seguente pastina. Sciogliete a fuoco lento un pezzo di burro, unitevi fior di farina, bagnate la pasta con del latte, mettetevi sale e raschiatura di scorza di limone, poi togliendola dal fuoco incorporatevi tre tuorli d'ova e tre chiara alla fiocca e fate che la pasta riesca liquida anzichè no. Involgetevi i fili di zucca, friggeteli con burro o meglio coll'olio bollente e serviteli collo zuccaro.

PRONTUARIO

DEI VOCABOLI IN DIALETTO MILANESE

ai quali corrispondono

QUELLI IN LINGUA ITALIANA

da cercarsi a suo luogo.

Dialetto Milanese.		*Lingua Italiana.*
Acetòsa . . .	Vedi	Acetosa
Àj	»	Aglio
Anes	»	Anice
Articiòcch . . .	»	Carciofo
Basgiànna. . . .	»	Fava
Basilic	»	Basilico
Biedràva	»	Barbabietola
Bòrragin	»	Borragine
Bròccol	»	Broccolo
Càpper.	»	Cappero
Cardòn.	»	Cardone
Caròtola	»	Carota
Cerfœui	»	Cerfoglio
Cocùmer	»	Citriolo
Crèen	»	Rafano
Crèsson	»	Crescione
Dràgon.	»	Dragone

Dialetto Milanese		*Lingua Italiana*
Erba amara . . .	»	Erba amara
Erba bonna . . .	»	Finocchio
Erba S. Peder . .	»	Erba amara
Érba savia . . .	»	Salvia
Èrbion.	»	Pisello
Èrborinna . . .	»	Prezzemolo
Estràgon	»	Dragone
Farina	»	Farina
Fasòeu.	»	Fagiolo
Fava	»	Fava
Fenòcc.	»	Finocchio
Formènt	»	Frumento
Formentin . . .	»	Valerianella
Formentòn . . .	»	Frumentone
Gniff	»	Pastinacca
Lantiggia. . . .	»	Lente
Lattùga	»	Lattuga
Lin	»	Lino
Lovertìs	»	Luppolo
Maggioranna . .	»	Maggiorana
Melgòn	»	Frumentone
Menta	»	Menta
Meresgiàn. . . .	»	Melanzana
Nastùrzi	»	Nasturzio
Orz	»	Orzo
Peveròn	»	Peperone
Pimpinèlla . . .	»	Pimpinella
Pomm de térra. .	»	Patata
Porr.	»	Porro

Dialetto Milanese		*Lingua Italiana*
Ràmpoesgen . . .	»	Rapunzolo
Rava	»	Rapa
Ravanell	»	Ramolaccio
Remolàzz	»	Ramolaccio
Ris	»	Riso
Rosmàrin	»	Rosmarino
Sàffran	»	Zafferano
Sambùch	»	Sambuco
Segrigiœula . . .	»	Satureja
Scisger	»	Cece
Scigòlla	»	Cipolla
Scionsgìn	»	Valerianella
Scorzonera . . .	»	Scorzonera
Sèller	»	Sedano
Segra	»	Segale
Sènape	»	Senape
Sèsem	»	Sesamo
Sparg	»	Asparago
Spinàzz	»	Spinaccio
Timm	»	Timo
Tomates	»	Pomodoro
Usmarin	»	Rosmarino
Verz	»	Cavolo
Zucca	»	Zucca
Zuccoria	»	Cicoria.

FINE.

Almanacco per l'anno 1886

GENNAIO

Entra il Sole in Acquario il giorno 20 a or. 2 m. 56 mattina.

✠	1	V. *la Circonc.*
	2	S. s. Defend.
✠	3	D. s. Anterio
	4	L. s Tito vesc.
	5	M. s. Teles. ●
✠	6	M. *l'Epifania*
	7	G. la Cristofor.
	8	V. ss. 40 mart.
	9	S. s. Giuliano.
✠	10	D. s. Paolo I er.
	11	L. s. Onorato
	12	M. s. Mass.
	13	M. s. Ilario v. ☽
	14	G. s. Dazio ar.
	15	V. s. Mauro
	16	S. s. Marcello
✠	17	D. *ss. N. di G.*
	18	L. la C. s. P.
	19	M. s. Bassano
	20	M. s. Sebast. ♉
	21	G. s. Agnese v.
	22	V. s. Vincenzo
	23	S. Sp. di M. V.
✠	24	D. s Babila
	25	L. Vitaliano I
	26	M. s. Paola
	27	M. s. Gio.Gri. ♌
	28	G. s. Tom.
	29	V. s. Aquil.
	30	S. s. Savina
✠	31	D. s. Giulio

Cresce il giorno in tutto il mese m. 56, sua durata or. 9 m. 40.

FEBBRAIO

Entra il sole in Pesci il giorno 18 a ore 5 m. 31 mattina.

	1	L. s. Ignazio
†	2	M. *la Purific. di Maria V.*
	3	M. s. Biagio
	4	G. s. Veron. ●
	5	V. s. Agata
	6	S. s. Dorotea
✠	7	D. s. Mattia
	8	L. s. Onorato
	9	M. s. Apoll. v.
	10	M. s Scolastica s. Scolas. v.
	11	G. s. Lazzaro
	12	V. s. Romua. ♋
	13	S. s. Giov. B.
✠	14	D. s. Valentin.
	15	L. s. Faus.e Gio.
	16	M. s. Giuliana
	17	M. s. Donato
	18	G. s. Sim. v. ♉
	19	V. s. Mans.
	20	S. s. Zenobio
✠	21	D. *di Settuag.*
	22	L. s. Margher.
	23	M. s. Polic.
	24	M. s. Mattia
	25	G. s. Felice ♌
	26	V. s. Piet. D.
	27	S. s. Giulio
✠	28	D. *di Sessag.* s. Macario

Cresce il giorno in tutto il mese or. 1 m. 14 sua durata or. 12 m. 40.

MARZO

Entra il Sole in Ariete il giorno 20 a or. 5 m. 18 mattina.

	1	L. s. Albino
	2	M. s. Simplic.
	3	M. s. Cuneg.
	4	G. s. Casim.
	5	V. s. Kus. *T.* ●
	6	S. s. Vittore m.
✠	7	D. *di Quinqua.*
	8	L. s. G. di Dio *T.*
	9	M. s. Franc. R.
	10	M. *le Ceneri*
	11	G. s. Bened.
	12	V. Greg. M.
	13	S. s. Maced. ♋
✠	14	D. *I. di Quar.*
	15	L. s. Long.
	16	M. s. Raimondo
	17	M. s. Patrizio
	18	G. s. Anselmo
	19	V. s. Giusep.
	20	S. s Gioach. ♉
✠	21	D. *II. della Sam.*
	22	L. s. Paolo v.
	23	M. s.Salvatore
	24	M. s. Matilde r.
+	25	G. *An. di M. V.*
	26	V. s. Teod. v.
	27	S. s. Giov. er. ♌
✠	28	D. *III. d'Abr.*
	29	L. s. Vittorino
	30	M. s. Gio. Clim.
	31	M. s. Mauricil.

Cresce il giorno in tutto il mese or. 1 m. 14 sua durata or. 12 m. 40.

Almanacco per l'anno 1886

APRILE

Entra il Sole in Toro il giorno 20 a or. 5 m. 11 mattina.

1	G.	s. Teodora
2	V.	s. Fran. P.
3	S.	s. Pancr.
✠ 4	D.	*IV. Cieco* ●
5	L.	s. Vincenzo
6	M.	s. Sisto I
7	M.	s. Amatore
8	G.	s. Dionigi
9	V.	s. Maria Cl.
10	S.	s. Ezech.
✠ 11	D.	*V. Lazz.* ☽
12	L.	s. Zenone
13	M.	s. Ermeneg.
14	M.	s. Giustino
15	G.	s. Fulvia v.
16	V.	s. Calisto m.
17	S.	s. Anicet.
✠ 18	D.	*VI. Pal.* ♉
19	L.	s. Leonida
20	M.	s. Amansio
21	M.	s. Ansel.
22	G.	s. Sotero m.
23	V.	*M. di G. C.*
24	S.	s. Giorgio
✠ 25	D.	*Pasqua di R.* s. Marco Ev.
† 26	L.	*dell'Ang.* ♌
27	M.	s. Anast.
28	M.	s. Senatore
29	G	s. Pietro
30	V.	s. Caterina

Cresce il dì in tutto il mese or. 1 m. 30, sua durata or. 13 m. 12.

MAGGIO

Entra il Sole in Gemelli, il giorno 21 a or. 5 m. 6 mattina.

1	S.	ss. G. e F.
✠ 2	D.	*in Albis*
3	L.	Inv. s. ✝
4	M.	s. Gott. ●
5	M.	s. Pio papa
6	G.	s. Gio. Dam.
7	V.	s. Stanisl. v.
8	S.	s. Vittore
✠ 9	D.	s. Gregorio
10	L.	s. Anton.
11	M.	s. Maiolo ☽
12	M.	s. Pancrazio
13	G.	s. Natale
14	V.	s. Bonif.
15	S.	s. Torquato
✠ 16	D.	s. Ubaldo v.
17	L.	s. Pasqu.
18	M.	s. Venan. ♉
19	M.	s. Celestino
20	G.	s. Bernardo
21	V.	s. Elena
22	S.	s. Rita v.
✠ 23	D.	s. Desiderio
24	L.	s. Rob.
25	M.	s. Dionigi
26	M.	s. Fil. N. ♋
27	G.	s. Gio. p. v.
28	V.	s. Nat.
29	S.	s. Eleuterio
✠ 30	D.	s. Felice p.
31	L.	s. Can. *L. R.*

Cresce il giorno in tutto il mese or. 1 m. 8, sua durata or. 14 m. 22.

GIUGNO

Entra il Sole in Cancro il giorno 21 a or. 1 m. 31 sera.

1	M.	s. Gra. *L. R.*
2	M.	s Er. *L. R.* ●
✠ 3	G.	*As. di N. S.*
4	V.	s Aquilino
5	S.	s. Bonif. v.
✠ 6	D.	s. Eustor. *Festa Naz.*
7	L.	s. Rorb. *L. A.*
8	M.	Ippol. *L. A.*
9	M.	s. Pr. *L. A.* ☽
10	G.	s. Margh. r.
11	V.	s. Barn.
12	S.	s. Basilide
✠ 13	D.	*di Pentecos.*
† 14	L.	s. Basilio v.
15	M.	s. Vito e M.
16	M.	s. Daria *T.* ♉
17	G.	s. Agrip.
18	V.	s. Marc. *T.*
19	S.	ss. Ger. P. *T.*
✠ 20	D.	s. Silverio
21	L.	s. Luigi G.
22	M.	s. Paolin.
23	M.	s. Giov. p.
24	G.	*Corpus Do* ♌
25	V.	s. Eligio
26	S.	s. Eufrasia
✠ 27	D.	s. Tom. ap.
28	L.	s. Leone
✠ 29	M.	ss. P. e P.
30	M.	C. di s. P.

Sino al 21 il giorno cresce 14 minuti, sua durata or. 15 m. 16.

Almanacco per l'anno 1886

LUGLIO

Entra il Sole in Leone il giorno 23 a or. 0 m. 24 mattina.

1	G. s. Domiz.	●
2	V. Vis. di M. V.	
3	S. s. Eulog.	
✠ 4	D. s. Ulderico	
5	L. s. Margher.	
6	M. s. Tranq.	
7	M. s. Consolo	
8	G. s. Ampel.	☽
9	V. s. Leone	
10	S. I sette fr. m.	
✠ 11	D. s. Bened. ab.	
12	L. ss. Nab. e F.	
13	M. s. Anacleto	
14	M. s. Bonaven.	
15	G. s. Cam	
16	V. B. V. del C	♍
17	S. s. Marcellina	
✠ 18	D. s. Materno	
19	L. s. Teod.	
20	M. *SS. Redent.*	
21	M. s. Prass.	
22	G. s. Mar. M.	☽
23	V. s. Apoll. v.	
24	S. s. Cristina	
✠ 25	D. s. Cristoforo	
26	L. s. Anna	
27	M. s. Lorenzo	
28	M. s. Nazar.	
29	G. s. Marta	●
30	V. s. Abdone	
31	S. s. Calimero	

Manca il giorno durante il mese m. 48, sua durata or. 14 m. 40.

AGOSTO

Entra il Sole in Vergine il giorno 23 a or. 0,7 m. 2 mattina.

✠ 1	D. s. Piet. in V.	
2	L. s. M. d. Ang.	
3	M. l'I. di s. St.	
4	M. s. Domen.	
5	G. s. M. d. Neve	
6	V. T. di N. S.	☽
7	S. s. Gaetano	
✠ 8	D. s. Ciriaco	
9	L. s. Fermo	
10	M. s. Lorenzo	
11	M. s. Radegon.	
12	G. s. Chiara	
13	V. s. Ippol.	
14	S. s. Eusebio	♍
✠ 15	D. *Ass. M. V.*	
16	L. s. Rocco	
17	M. s. Liber.	
18	M. s. Mammet.	
19	G. s. Giacinto	
20	V. s. Bern.	
21	S. s. Giovanna	
✠ 22	D. s. Alfonso	☽
23	L. s. Filippo	
24	M. s. Bartol.	
25	M. s. Lodovico	
26	G. s. Aless. m.	
27	V. s. Cesario	
28	S. s. Agost.	
✠ 29	D. D. s. G. B.	●
30	L. s. Rosa v.	
31	M. s. Abb.	

Manca il dì in tutto il mese or. 1 m. 24, sua durata or. 13 m. 16.

SETTEMBRE

Entra il Sole in Libbra il giorno 23 a or. 3 m. 56 mattina.

1	M. s. Egidio	
2	G. s. Mansueto	
3	V. s. Ausano	
4	S. s. Rosalia	
✠ 5	D. s. Vittor.	☽
6	L. s. Zaccaria	
7	M. s. Regina	
✠ 8	M. *la Nativ. di Maria V.*	
9	G. s. Gioach. c.	
10	V. s. Nicola	
11	S. s. Pr. e G.	
✠ 12	D. ss. N. di M.	
13	L. s. Maurilio	♍
14	M. l'Esaltaz. s. †	
15	M. l'Addolorata	
16	G. s. Eufemia	
17	V. s. Satiro *T.*	
18	S. s. Eust. ar.	
✠ 19	D. s. Gen. *T.*	
20	L. s. Clicer. *T.*	
21	M. s. Matteo	☽
22	M. s. Maurizio	
23	G. s. Lino p.	
24	V. s. Tecla v.	
25	S. s. Anatal.	
✠ 26	D. s. Giustina	
27	L. ss. Cajo	●
28	M. s. Tomaso	
29	M. s. Michele	
30	G. s. Gerolamo	

Manca il dì in tutto il mese or. 1 m. 32, sua durata or. 11 m. 48.

Almanacco per l'anno 1886

OTTOBRE

Entra il Sole in Scorpione il giorno 23 a or. 12 m. 23 mattina.

1	V. s. Remigio
2	S. ss. Ang. C.
✠ 3	D. *Sol. del Ros.*
4	L. s. Fr. d'A. ☽
5	M. s. Placido
6	M. s. Brunone
7	G. s. Brigida
8	V. s. Pelag.
9	S. s. Dionisio
✠ 10	D. s. Casimiro
11	L. s. Anast.
12	M. s. Serafino
13	M. s. Edoar.
14	G. Calisto p. ♉
15	V. s. Teresa
16	S. s. Gallo ab.
✠ 17	D. s. Edvige r.
18	L. s. Luca ev.
19	M. *P. di M. V.*
20	M. s. Mass. ♌
21	G. s. Orsola m.
22	V. s. Donato
23	S. s. Teodoro
✠ 24	D. s. Raffaele
25	L. s. Crispino
26	M. s. Evaris.
27	M. s. Fioren. ●
28	G. s. Fedele
29	V. s. Anton.
30	S. s. Satur. *V.*
✠ 31	D. s. Quirino

Manca il dì in tutto il mese or. 1 m. 36, sua durata ore 10 m. 6.

NOVEMBRE

Entra il Sole in Sagittario il giorno 22 a or. 9 m. 13 mattina.

✠ 1	L. *Ognissanti*
2	M. s. Melch.
3	M. C. de' Def. ☽
4	G. s. Carlo Bor.
5	V. s. Magno a.
6	S. s. Leonardo
✠ 7	D. s. Achille
8	L. i ss 4 Cor.
9	M. s. Aurelio
10	M. s. And. A.
11	G. s. Mart. v. ♉
12	V. s. Mar. p.
13	S. s. Omobono
✠ 14	D. *Av. Ambros.*
15	L. s. Eugenio
16	M. s. Val. m.
17	M. s. Geltr.
18	G. s. Romano ♌
19	V. s. Pangraz.
20	S. s. Benigno
✠ 21	D. Present. di Maria Ver.
22	L. s. Cecilia v.
23	M. s. Felicita
24	M. s. Protaso
25	G. s. Cater. ●
26	V. s. Pietro A.
27	S. s. Massimo
✠ 28	D. *Avv. Rom*
29	L. iss. Franc.
30	M. s. Andr. ap.

Manca il dì in tutto il mese or. 1 m. 8, sua durata ore 8 m. 55.

DICEMBRE

Entra il Sole in Capricorno il giorno 21 a or. 10 m. 10 sera.

1	M. s. Castriz. a.
2	G. s Andrea
3	V. s. Mirocl. ♌
4	S. s. Barbara
✠ 5	D. s. Gabriele
6	L. s. Nicolò
✠ 7	M. *Ord. di s. A.*
✠ 8	M. *l'Im. Con.*
9	G. s. Siro v.
10	V. s. Melch. p.
11	S. s. Dam. p. ♉
✠ 12	D. s. Amal.
13	L. s. Lucia
14	M. s. Matr. v.
15	M. s. Valer.
16	G. s. Adel. r.
17	V. s. Lazz. *T.*
18	S. s. Graz. ☽
✠ 19	D. s. Nemes. *T.*
20	L. s. Liber. *T.*
21	M. *Inc. del Ver.*
22	M. s. Demetrio
23	G. s. Vittoria
24	V. s. Gregorio
✠ 25	S. *N. di N. S.* ●
✠ 26	D. s. Stefano
27	L. s. Giov. ev.
28	M. ss. Innoc.
29	M. s. Tomaso v.
30	G. s. Eugenio
31	V. s. Silves.

Manca il giorno sino al 22 m. 18 indi cresce m. 6 dur. ore 8 m. 36.

BIBLIOTECA DELLE FAMIGLIE

A Centesimi **50** *al numero.*

2	**Alfieri** Vita e Lettere	L. 1 —
5	**Ariosto** L'Orlando furioso preceduto da alcuni pensieri di *V. Gioberti*	» 2 50
5	—— L'Orlando furioso recato ad uso della gioventù da *G. Avesani*	» 2 50
2	**Balbi** Principii generali di Geografia	» 1 —
3	—— Europa, Asia, Africa, Nuovo Mondo e Mondo marittimo	» 1 50
2	**Baretti** Lettere famigliari	» 1 —
6	—— La Frusta letteraria e scritti critici minori. - Il Bue pedagogo, del P. Appiano Buonafede	» 3 —
– 2/3	**Berchet** Poesie	» — 35
5	**Berni** L'Orlando innamorato	» 2 50
3	**Brewer** La Chiave della scienza	» 1 50
1 1/2	**Boccaccio** Le trenta novelle scelte	» — 75
1	**Bona** Guida al Cielo	» — 50
4	**Cantù** Margherita Pusterla, racconto storico	» 2 —
1	**Caro** Lettere scelte	» — 50
1	**Cavalca** Volgarizzamento degli Atti degli Apostoli	» — 50
1	—— Vite dei Santi Padri	» — 50
3	**Cesare G.** Commentari, tradotti dall'*Ugoni*	» 1 50
1 1/2	**Chomprè** Dizionario delle favole	» — 75
1 1/2	**Cicerone** Orazioni scelte tradotte dal *Cantova*	» — 75
1 1/2	**Clasio** Favole e sonetti pastorali	» — 75
1 1/2	**Cornelio Nipote** Le vite degli eccellenti capitani	» — 75
6	**Dante** La Divina Commedia con note del *Costa* e d'altri più recenti commentatori	» 3 —
– 1/2	—— Vita nuova	» — 25
1	**Davanzati** Lo Scisma d'Inghilterra	» — 50
– 2/3	**Della Casa** Galateo	» — 35
2	**Descrizione** del Regno d'Italia, corredata d'una carta carta geografica	» 1 —
1	**Dino Compagni** Cronaca Fiorentina con un discorso di *Atto Vannucci*	» — 50
1	**Esopo** Le Favole	» — 50
4	**Fiore** di classiche poesie italiane	» 2 —
1 1/2	**Fioretti** (I) di S. Francesco	» — 75
2	**Foscolo** Poesie varie	» 1 —
2	—— Prose varie	» 1 —
1	—— Ultime lettere di Jacopo Ortis e Gazzettino del bel bel mondo	» — 50
1	—— I Sepolcri, gli Inni alle grazie e alcune poesie tradotte	» — 50
2	**Fra Bartolomeo da San Concordio** Gli ammaestramenti degli antichi, — le Vite dei filosofi cinici di *Diogene Laerzio*	» 1 —
1	**Gersenio** L'imitazione di Cristo, trad. del *Cesari*	» — 50
4	**Giambullari** Storia d'Europa	» 2 —
2 1/2	**Gioja** Nuovo Galateo, con aggiunte	» 1 25

BIBLIOTECA DELLE FAMIGLIE

A Centesimi **50** *al numero.*

2	**Giuria** Storia popolare della Casa di Savoia	L. 1 —
2 1/2	**Goldoni** Sei Commedie scelte	» 1 25
2	**Goldsmith** Compendio di Storia Romana, corredato d'una carta geografica	» 1 —
2	— Compendio di Storia Greca	» 1 —
1	**Gozzi** Lettere famigliari	» — 50
1	— Le Favole	» — 50
2	— Novelle	» 1 —
5	— L'Osservatore	» 2 50
1	— Il Segretario principiante	» — 50
1 1/2	**Grassi** Saggio intorno ai sinonimi della lingua italiana	» — 75
3	**Grossi** Marco Visconti, storia del trecento	» 1 50
4	**Guerrazzi** La Battaglia di Benevento	» 2 —
5	— Beatrice Cenci, racconto storico	» 2 50
2	— Amelia Calani e scritti vari	» 1 —
1 1/2	— Il buco nel muro	» — 75
1 1/2	— La Torre di Nonza, racconto còrso	» — 75
6	— Pasquale Paoli, racconto còrso	» 3 —
1	— Il Marchese di S. Prassede	» — 50
4	— Vita di Francesco Burlamacchi	» 2 —
5	— L'Asino, sogno	» 2 50
2	— Pasquale Sottocorno — Storia di un Moscone	» 1 —
6	— L'assedio di Firenze	» 3 —
4	— Paolo Pelliccioni	» 2 —
5	— Vita di Andrea Doria	» 2 50
6	— Vita di Francesco Ferruccio	» 3 —
5	— Vita di Sampiero d'Ornano	» 2 50
1	**Guido da Pisa** I fatti d'Enea	» — 50
4	**La Farina** Storia romana raccontata ai giovanetti, con 2 carte geografiche	» 2 —
3	— Storia d'Italia narrata ai Giovanetti; corredata da una carta geografica	» 1 50
1	**Lamartine** Vita di Cristoforo Colombo; MARMOCCHI Scoperta del Nuovo Mondo	» — 50
2	— Vita di Giulio Cesare	» 1 —
2	**Leopardi** Poesie precedute da un discorso del dottor *Capellina*	» 1 —
3	— Prose varie	» 1 50
1	**Lhomond** Degli uomini illustri di Roma da Romolo ad Augusto	» — 50
1	**Lokman** Le favole, volgarizzate ad uso dei giovanetti, con vignette	» — 50
2	**Machiavelli** I Discorsi	» 1 —
1	— La mente di un uomo di Stato — Scritti vari	» — 50
1	— Il Principe, con un discorso del Camerini	» — 50
3	— Storie Fiorentine	» 1 50
1 1/2	— Arte della guerra	» — 75
1 1/2	**Maffei** Storia della letteratura italiana compendiata dal *P. I. Cutrona*	» — 75
1	**Marmocchi** Cronologia universale	» — 50
4	— Descrizione d'Italia	» 2 —

BIBLIOTECA DELLE FAMIGLIE

A Centesimi **50** *al numero.*

			L. 1 —
2	**Monti** I Poemetti		» — 50
1	— Tragedie		» 1 —
2	— Prose varie		» 1 —
2	— Poesie liriche		» — 75
1 1/2	— Dodici dialoghi		» 1 —
2	**Niccolini** Arnaldo da Brescia, tragedia		» — 75
1 1/2	**Novellino** (Il) o cento novelle antiche		» 1 50
3	**Omero** L'Odissea, tradotta dal *Pindemonte*		» 1 50
3	— L'Iliade tradotta dal *Monti*		»
2	**Ovidio** (P. Nasone) Le Metamorfosi, recate in altrettanti versi italiani da G. Solari		» 1 —
1	**P. A. G.** Compendio di Gramatica francese e italiana		» — 50
1	**Pandolfini** Del governo della famiglia		» — 50
2	**Parini** Prose e poesie		» 1 —
1	**Pellico** Le mie prigioni		» — 50
— 2/3	— I doveri degli uomini; coll'accentuazione per la pronuncia		» — 35
2 1/2	— Tragedie		» 1 25
— 1/2	— La sola Francesca da Rimini		» — 25
2	— Le cantiche e il Manfredo		» 1 —
1	— Poesie varie		» — 50
2	**Petrarca** Rime; e scelta di poesie dei primi secoli della lingua italiana		» 1 —
18	**Plutarco** Le vite degli uomini illustri, versione italiana di *Girolamo Pompei*, con note dei più celebri letterati		» 9 —
1	**Sallustio** Opere tradotte dall'*Alfieri*, con un discorso di *Atto Vannucci*		» — 50
2	**Scelta** di poesie bibliche tradotte da autori classici		» 1 —
3	**Senofonte** L'Anabasi tradotta da *Francesco Ambrosoli*		» 1 50
4	— La Ciropedia, tradotta dal *Regis*		» 2 —
2	— Dei detti memorabili di Socrate		» 1 —
3	— Opuscoli tradotti da vari		» 1 50
1 1/2	**Soave** Novelle morali		» — 75
1 1/2	**Sonetti** d'ogni secolo della letteratura italiana, pubblicati per cura di *F. Ambrosoli* premesse alcune prose sul sonetto		» — 75
6	**Tacito** Opere tradotte dal *Davanzati*		» 3 —
2	**Tasso** La Gerusalemme liberata		» 1 —
— 2/3	— Aminta, favola boschereccia		» — 35
1	**Viaggio sentimentale di Yorick** (Sterne) tradotto da *Didimo Chierico*		» — 50
2 1/2	**Virgilio** L'Eneide tradotta da *A. Caro* con ritratto del traduttore		» 1 25
2	**Virgilii** Opera, Æneidos, Bucolica et Georgica, ad castigationes editiones exegit C. J. Questa, editio auctoris imagine illust.		» 1 —
10	**Weber** Compendio di storia universale		» 5 —
12	**Zini** Storia Popolare d'Italia per uso delle scuole		» 6 —

CASA EDITRICE GUIGONI

MILANO — *Via Manzoni 31* — MILANO

BIBLIOTECA ILLUSTRATA DEI VIAGGI

a Centesimi 50 al volume.

Aimard (G.). Il Leone del deserto, (unica versione italiana). — 2 Vol.
—— Gli scorridori dell'Arkansas. — 2 Vol.
—— I pirati delle praterie, seconda parte degli scorridori dell'Arkansas. — 2 Vol.
—— I drammi della Pampa, — 2 Vol.
—— Il Figlio del Sole, seconda ed ultima parte dei Drammi della Pampa — 2 Vol.
—— Il Bianco ed il Nero, terza parte degli Scorridori dell'Arkansas. — 2 Vol.
—— Il capitano Jaguar, quarta parte degli Scorridori dell'Arkansas. — Un Vol.
—— Il Carico d'Oro, quinta parte degli Scorridori dell'Arkansas. — Un Vol.
—— L'Acienda del Mezquite, sesta parte degli Scorridori dell'Arkansas. — 2 Vol.
—— I Cospiratori, 7 parte degli Scorr. dell'Arkansas. —2 Vol.
—— I franchi Tiratori del Texas, ottava parte degli Scorridori dell'Arkansas. — 2 Vol.
—— Lo Scorticatore Bianco, nona ed ultima parte degli Scorridori dell'Arkansas. —2 Vol.

Blanchère (De-La) Intorno al lago, seguito al re dei Seminoli — 2 Vol.

Cameron (V. H.). Attraverso l'Africa viaggio da Zanzibar a Benzuela. — 5 Vol.

Colombo (E.). Vita e viaggi di Cristoforo Colombo. — Un volume.
—— Amerigo Vespucci e J. Pinzon alla scoperta dell'America. — Un vol.
—— La conquista delle Indie. 2 Vol.

Colombo (E.). Francisco Pizarro, o gli Spagnuoli nel Perù. — Un volume.
—— Le terre dell'ignoto, ossia storia dei viaggi al polo nord. Un vol.
—— La conquista del Polo Nord. Un vol.
—— I deserti di ghiaccio 2º viaggio al polo nord. — Un vol.
—— I pionieri del polo artico, seguito ai deserti di ghiaccio. Un vol.
—— I Naufraghi allo Spitzberg. Un vol.
—— Un inverno fra i ghiacci; seconda ed ultima parte dei Naufraghi allo Spitzberg. — Un vol.
—— Il Passaggio del Nord-Est. Viaggio di esplorazione Artica della baleniera Svedese LA VEGA. — Un vol. con carta geografica.
—— Viaggi, avventure e scoperte del celebre capitano G. Cook — 2 Vol.

Cooper (F.). Il Robinson del Pacifico. — 2 Vol.
—— I pionieri. — 3 Vol.

De-Foe (D.). Avventure di Robinson Crusoè — 5 Vol.

De Lamothe (A.). I segreti dell'Oceano. Unica versione dal francese. — 2 Vol.
—— Il Regno di Nettuno, seguito ai Segreti dell'Oceano. 2 Vol.
—— Il Segreto del Capitano, ultima parte dei segreti dell'Oceano — Il Vascello Fantasma — 2 Vol.

Grant e Speke. Viaggio alle sorgenti del Nilo. — 2 Volumi

Johnson (K. B.). Il paese dell'oro. — 2 Vol.

CASA EDITRICE GUIGONI

MILANO — *Via Manzoni 31* — MILANO

BIBLIOTECA ILLUSTRATA DEI VIAGGI

a Centesimi 50 al volume.

Livingstone (D.). L'Africa Australe, primo viaggio dal 1840 al 1856. — 2 Vol.

—— Lo Zambese ed i suoi affluenti, secondo viaggio 1858-1864. — 2 Vol.

—— Da Zanzibar a Tcitambo, (l'ultimo giornale). — 2 Vol.

Martini (Cap.). Da Zeila al Congo — Un vol.

Mayne-Reid. Avventure di una famiglia perduta nelle solitudini d'America. — 2 Vol

—— I cacciatori di Giraffe. — 2 Vol.

—— Bruin o la caccia agli orsi 2 Vol.

—— Il capitano della Pandora. 2 Vol.

—— Guglielmo il mozzo, (seguito al Capitano della Pandora). — 2 Vol.

—— Filippo Forster, un viaggio fra le tenebre. — 2 Vol.

—— Gli esiliati nella foresta. 2 Vol.

—— Il Capo bianco. — 2 Vol.

—— I Cacciatori di piante. — 2 Vol.

—— I Prigionieri nella valle, (seguito ai Cacciatori di piante) 2 Vol.

—— I Cacciatori del Capo di Buona Speranza. — 2 Vol.

—— I Giovani Viaggiatori. — 2 Vol.

—— Séguin, o la caccia alle Pelli-Rosse. — 2 Vol.

—— Il paese degli elefanti. — 2 Vol.

—— I naufraghi dell'isola Borneo. — 2 Vol.

—— Le foreste vergini. — 2 Volumi.

Mayne-Reid. I cacciatori di Bisonti. — 2 Vol.

—— La Cacciatrice Selvaggia coll'aggiunta della biografia e ritratto dell'illustre autore. — 2 Vol.

—— La terra dei Fiori, (unica versione italiana) — 2 Vol.

—— Il re dei Seminoli, seguito alla terra dei fiori (unica versione italiana) — 2 Vol.

—— Il deserto d'acqua nella foresta. — 2 Vol.

—— Il cacciatore di tigri. — 2 Vol.

—— I giovani schiavi. — 2 Vol.

—— La Dea delle Acque. — 2 Vol.

Paul Adrien. Il Pilota Willis, seguito al Robinson Svizzero, unica versione autorizzata. — 3 Vol.

Schweinfurth (G.). L'Africa centrale. — 4 Vol.

Stanley (E.). Come trovai Livingstone. — 4 Vol.

—— Nel cuore dell'Africa, viaggio eseguito nel 1870-1877. — Un vol.

Straccadozi (C.). Nelle viscere della Carsia. — Un vol.

V. (F.). Attraverso l'Egitto. — 2 Vol.

Verne (G.). Dalla terra alla luna, tragitto in 97 ore e 20 minuti. — 2 Vol.

—— Intorno alla luna, a compimento del viaggio dalla terra alla luna. — 2 Vol.

—— Viaggio aereo, ovvero Cinque settimane in pallone. Viaggio di scoperte in Africa fatto da tre inglesi. — 2 Vol.

CASA EDITRICE GUIGONI

MILANO — *Via Manzoni 31* — MILANO

BIBLIOTECA ILLUSTRATA DEI VIAGGI

a Centesimi 50 al volume.

Verne (G.). Viaggio al centro della terra. 2 Vol.

—— Una città galleggiante. — 2 Vol.

—— Martino Paz, racconto. — Un vol.

—— Ventimila leghe sotto i mari. Parte I: — Il battello meraviglioso. — Parte II: Da un polo all'altro. — 4 Vol.

—— I figli del capitano Grant. Parte I: L'America del sud. Parte II: L'Australia. - Parte III: L'oceano Indiano. — 6 Vol.

—— Novelle fantastiche. Il dottor Ox. Mastro Zaccaria, o l'anima dell'orologiaio. — Un dramma in aria. — Un vol.

—— Il capitano della Giovane Ardita. — I violatori di blocco. Un vol.

—— Un episodio del terrore, o il conte di Chantéleine. — Poë e le sue opere. — 2 Vol.

—— Storia dei grandi viaggiatori, da Annone Cartaginese a Cristoforo Colombo. — 2 Vol.

—— Avventure del capitano Hatteras. Parte I: Gl'Inglesi al polo Artico. — Parte II: I deserti di ghiaccio. — 5 Vol.

—— Avventure di tre Russi e tre Inglesi — 2 Vol.

—— Un nipote d'America, o i due Frontignac. — I principati Danubiani. — 2 Vol.

—— Il giro del mondo in 80 giorni. — 4 Vol.

—— Undici giorni d'assedio — Le Pelli-Rosse del Canadà. — (Unica vers. ital.). 2 Vol.

—— Michele Strogoff, da Mosca a Irkutsk. — 4 Vol.

Verne (G.). Il Chancellor, giornale del passeggiero I. R. Kazallon. 2 Vol.

—— Una scoperta prodigiosa e sue incalcolabili conseguenze sui destini del mondo. (Unica versione ital.) — 2 Vol.

—— Il paese delle pelliccie. — 4 Vol.

—— L'isola Misteriosa, seguito ai figli del capitano Grant ed alle Ventimila leghe sotto i mari. — 6 Vol.

—— Le Indie nere, romanzo. — 2 Vol.

—— Attraverso il Mondo Solare, avventure di Ettore Servadac. — 4. Vol.

—— La scoperta del Nuovo Mondo (unica vers. italiana) Un vol.

—— I viaggi di Marco Polo. — (unica versione italiana) — Un vol.

—— Un incubo — Una tragedia sull'Oceano. — Un vol.

—— Un Capitano di quindici anni. — 4 Vol.

—— I 500 milioni della Bégum I ribelli della « Bounty » — 2 Vol.

—— Le tribolazioni di un Chinese in China. — 2 Vol.

—— A Mosca Cieca. — Ovviciata (Il Gatto Selvaggio). — Un vol.

—— I Soci della Maggiorana. Una vendetta messicana. — Un vol.

—— L'Albergo delle Ardenne. Dariés il Corsaro — Un vol.

—— Le Paglie Rotte. — I Pirati Chinesi. — Un vol.

Wyss Il Robinson Svizzero, unica versione originale dal tedesco. — 4 Vol.